



## (finta) Carbonara: e tutti esclameranno stupiti Ooohhh

### Ingredienti

320 g spaghetti

2 peperoni

1 cipolla

150 g ricotta

200 g pancetta affumicata

olio

pepe

sale

parmigiano

pecorino

La differenza dalla vera carbonara, è solo nella leggerezza, il gusto è praticamente uguale.

Far scaldare l'olio, mettere la cipolla a soffriggere, unire i peperoni a listarelle sottili e far cuocere con un po' di acqua, salare.

Quando sono cotti, metterli nel bicchiere del frullatore ad immersione e far frullare insieme alla ricotta. Devono essere frullati finemente, a crema, se sono troppo asciutti, mettere un po' di acqua della pasta.

Aggiustare di sale e pepe, secondo i propri gusti.

In una padella, mettere a soffriggere la pancetta con poco olio.

Lessare gli spaghetti e versarli nella padella con la pancetta, farli insaporire, aggiungere la crema di peperoni e un po' di acqua di cottura, parmigiano e un po' di pecorino se gradito, ma praticamente obbligatorio se si desidera il gusto pieno dell'originale. Abbondare di pepe.