

# Risotto alla carbonara

## INGREDIENTI:

300 gr di riso carnaroli,  
150 gr di guanciale,  
2 turli d'uovo,  
60 gr di pecorino,  
acqua o brodo molto leggero qb,  
pepe macinato fresco qb.

Rosolare il guanciale a fuoco basso per farlo sciogliere bene, aggiungere il riso e far tostare.

Iniziare a bagnare con il brodo e far cuocere mescolando e bagnando di tanto intanto e secondo necessità.

Mentre il riso cuoce sbattere le uova con il pecorino e abbondante pepe.

Quando il riso arriva a cottura spegnere e mantecare con il composto di uovo e pecorino in modo che risulti molto cremoso.

Io non aggiungo sale perché guanciale e pecorino sono piuttosto salati.