

1

**Pasta alla carbonara**

30 MINUTI \* \*

- **Inserisci elenchi puntati e numerati**
- **Imposta i margini e formatta i testi**

Realizza il documento seguendo le istruzioni fornite.

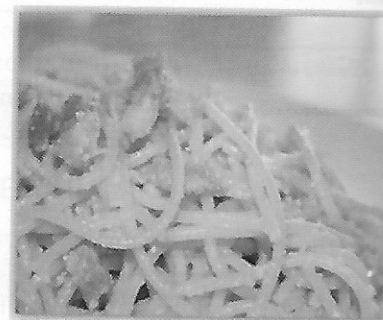
- Inserisci elenchi puntati per gli ingredienti.
- Inserisci elenchi numerati per le istruzioni relative alla preparazione della ricetta.
- Imposta i margini sinistro e destro a 3 cm.
- Formatta il testo a tuo piacere e inserisci immagini da Internet.

Memorizza il documento e stampalo.

## PASTA ALLA CARBONARA

**Ingredienti:**

- 150 gr. di spaghetti
- 100 gr. di pancetta affumicata o guanciale
- 1 tuorlo d'uovo
- pecorino
- parmigiano
- pepe

**Preparazione:**

1. Fate cuocere gli spaghetti in modo tale che siano molto al dente.
2. Intanto mescolate il tuorlo d'uovo ed il formaggio, lavorando il tutto con un cucchiaio di legno.
3. Tagliate a cubetti la pancetta o il guanciale, fate friggere in una padella in modo che rimanga ben dorato e croccante.
4. Scolate gli spaghetti, versateli sul condimento e mescolate con cura.
5. Unite poi a piacere del pepe nero e servite in tavola ben caldo.