

## Carbonara di mare *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Pulire il polpo e metterlo in un tegame con acqua fredda, sufficiente per coprirlo. Portare a bollore l'acqua e, dal quel momento, far cuocere a fiamma media per 25-30 minuti. Quindi spegnere la fiamma e lasciar il polpo nell'acqua per un'altra mezz'ora. Tagliarlo a pezzetti e metterlo da parte. Tagliare il guanciale a pezzetti, metterlo in una padella con un filo d'olio evo e farlo sciogliere. Aggiungere quindi il polpo, l'aglio, il prezzemolo e lasciare amalgamare per qualche istante. A parte cuocere la pasta, scolarla al dente, e metterla nella padella con il condimento, saltando a fiamma alta per pochi secondi. Quindi sbattere le uova con il pecorino ed il pepe e metterle sulla pasta, mantecando a fuoco spento. Servire subito aggiungendo altro pecorino.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 4 persone

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

400 gr mezze maniche  
300 gr polpo lessato  
olio evo  
prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
50 gr guanciale  
3 uova  
pecorino  
pepe  
sale