

## Petits macaronis à la "carbonara"

Pour 4 personnes.

400g de très petits macaronis, 3 œufs, 200 g de lard maigre, 30 g de beurre, 1 oignon, un bouquet de persil, 1 demi-verre de vin blanc sec, 30 g de parmesan, sel, poivre.

Emincer l'oignon et couper le lard en petits dés. Faire dorer dans une casserole avec le beurre puis quand le tout est bien coloré verser le vin et faire évaporer lentement.

Mettre les pâtes à cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée et, pendant la cuisson, mettre les œufs cassés dans une soupière, les battre en omelette, mettre le persil haché, le parmesan râpé et donner quelques tours de moulin à poivre.

Une fois les pâtes cuites, les égoutter soigneusement, les verser dans la soupière, bien mélanger le tout (les œufs doivent se cuire un peu à la chaleur des pâtes), verser les lardons au vin blanc sur le tout et servir.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.