



1
Очистите, а потом нарежьте лук и чеснок мелким кубиком, мелко порубите зелень, нарежьте грудинку брусочками по 0,5 см.



2
Вскипятите воду. Бросьте спагетти в кипящую подсоленную воду и варите 7 минут (до состояния а-ль денте).



3
В разогретую сковороду добавьте ложку оливкового масла и грудинку, обжаривайте 2–3 минуты до золотистой корочки. Добавьте сюда же лук и чеснок, обжаривайте еще 1 минуту.



4
Влейте в сковороду сливки, посолите, поперчите и тушите 2 минуты на среднем огне. Добавьте спагетти к соусу и тушите еще 1,5–2 минуты.

Отделите яичный желток от белка в отдельную посуду и замешайте желток в спагетти, перемешайте. Посыпьте зеленью.



5
Готовую пасту скрутите вилкой в спираль и выложите на тарелку, посыпьте тертым сыром грана падано и подавайте к столу.