

Spaghetti alla carbonara

Gli spaghetti alla carbonara sono un primo piatto tipico della cucina laziale. La ricetta della carbonara ha origini piuttosto incerte e, nel corso del tempo e del luogo, ne sono nate diverse varianti.

Ingredienti:

- 200 g spaghetti
- 100 g guanciale (o pancetta)
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiaini di pecorino grattugiato (o un mix di parmigiano e pecorino)
- sale q.b.
- pepe q.b.
- eventuale olio extravergine di oliva q.b. (da usare nella rosolatura se si utilizza la pancetta al posto del guanciale)

Procedimento:

1. Rosolare il guanciale in una padella senza olio. Quando diventa croccante rimuoverlo dalla padella e metterlo da parte.
2. Portare a bollore e salare una pentola d'acqua. Immergervi gli spaghetti e cuocerli per metà del tempo di cottura (l'altra metà del tempo andranno cotti nella padella dove è stato rosolato il guanciale).
3. Mescolare energicamente in una ciotola 3 tuorli d'uovo, 3 cucchiaini di pecorino grattugiato (o un mix di pecorino e parmigiano), una macinata di pepe e qualche cucchiaino di acqua molto fredda fino a che non si sarà formata una crema.
4. Trasferire gli spaghetti nella padella dove era stato rosolato il guanciale (o la pancetta) e continuare la cottura risottandoli (ovvero aggiungendo con un mestolo il minimo di acqua necessaria a terminare la cottura).
5. Spegnerne il fornello e saltare la pasta qualche secondo per far scendere leggermente la temperatura.
6. Versare sopra gli spaghetti la crema precedentemente preparata e saltare/mescolare energicamente.
7. Trasferire gli spaghetti nei piatti e cospargere con il guanciale croccante precedentemente messo da parte e con un'abbondante macinata di pepe.

A tavola con

Maximilian I

by *Menzia Benifodi*

Note:

- Sebbene i cultori della cucina romana suggeriscono fortemente l'utilizzo del guanciale nella carbonara, molte persone sono solite sostituirlo con la pancetta (che risulta più magra).
- Nella carbonara andrebbe utilizzato il pecorino. Il gusto particolarmente intenso di questo formaggio non è tuttavia apprezzato da tutti. In questo caso è possibile sostituirlo con un mix di parmigiano e pecorino grattugiato.

A tavola con

Maximilian I

by *Meryia Beni Godi*