

Spaghetti alla carbonara

Gli **spaghetti alla carbonara** sono un primo piatto molto ricco e saporito, le cui origini vengono solitamente attribuite al Lazio, soprattutto nella zona di Roma, anche se vi sono altre possibili rivendicazioni.

Sulla vera ricetta della **carbonara** si sono spesi fiumi di parole. C'è chi utilizza solo tre ingredienti (guanciale, uovo e pecorino) e chi invece aggiunge pepe, aglio, rosmarino, latte e ammette varianti con bacon, pancetta o Parmigiano. Difficile dire quale sia la versione più vicina alle origini, soprattutto perchè queste sono contese fra Lazio, Abruzzo e Campania e pare che ci sia anche un'influenza Americana, i cui soldati sul finire della seconda guerra mondiale portarono in Italia le uova in polvere (che si facevano rinvenire nel latte) e il bacon.

Per la preparazione degli **spaghetti alla carbonara** io preferisco il guanciale di maiale stagionato e il pecorino romano. Gli **spaghetti alla carbonara** sono ottimi preparati e gustati al momento, quando l'uovo è ancora fluido e ben attaccato allo spaghetti.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 80 g di guanciale di maiale
- 3 tuoili d'uova
- 50 g di pecorino romano
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di spaghetti
- Sale

PREPARAZIONE

- Ridurre il guanciale a cubetti o striscioline, di forma e spessore uniforme.
- Mettere in una capace padella il guanciale e portarla sul fuoco a fiamma vivace.
- Far rosolare il guanciale, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, in modo che si dori nel suo stesso grasso.
- Spegnete quando il guanciale è ben abbrustolito, ma attenzione che non bruci che altrimenti rilascia un retrogusto amaro nel piatto.
- In una ciotola a parte, sbattere molto bene i tuorli, quindi unire il Pecorino grattugiato molto finemente e una macinata di pepe.
- Sbattere bene.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolino di acqua di cottura nella padella con il guanciale, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del guanciale per un minuto, girando di frequente, in modo che il fondo di cottura si attacchi bene alla pasta.
- Spegnete il fuoco e continuare a mescolare per un altro minuto.
- Versare il contenuto della ciotola con il composto di uovo e mescolare rapidamente: l'uovo non deve cuocere, ma appena rapprendere. Se avete dubbi che la padella sia troppo calda fate il contrario e versate gli spaghetti nella ciotola.
- Servire immediatamente.
- Se volete, decorate con Pecorino grattugiato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.