

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. Adoro rinforzare l'aroma naturale del guanciale con l'aglio e abondo con il pepe. 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
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- 2 uova di gallina
- 30 g di pecorino romano
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di spaghetti
- Sale

PREPARAZIONE

- Ridurre il guanciale a cubetti.
- Mettere in una capace padella l'olio e l'aglio. Portarla sul fuoco e farlo dorare a fiamma media.
- Unire il guanciale e lasciare che prenda colore.
- Unire il vino e lasciar evaporare, a fuoco medio, 2-3 minuti. Togliere l'aglio e il rosmarino, spegnere il fuoco e coprire.
- In una ciotola a parte, sbattere molto bene l'uovo, in modo che perda viscosità, quindi unire il Pecorino grattugiato 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.
- Spegnere 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.
- Servire immediatamente.
- Se volete, decorate con Pecorino grattugiato o rosmarino tritato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se volete che l'uovo sia più cremoso, aggiungete un cucchiaio di latte mentre le sbattete. Io lo faccio quasi sempre ;-)