

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΛΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ



Υλικά: (για 4 άτομα)

350 γρ. σπαγγέτι

200 γρ. καπνιστή πανσέτα σε φέτες

2 αυγά, και 2 έξτρα κρόκοι

100 γρ. πρόβειο τυρί Pecorino Romano ψιλοτριμμένο, και έξτρα για το σερβίρισμα

50 γρ. κρέμα γάλακτος

2 κουταλιές εξαιρετικό παρθένο ιταλικό ελαιόλαδο

φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Βράζουμε τα σπαγγέτι για 8-10 λεπτά (ανάλογα με τη μάρκα) σε αλατισμένο νερό, αφού προσθέσουμε ένα κουταλάκι ελαιόλαδο.
2. Παράλληλα, ζεσταίνουμε το τηγάνι και προσθέτουμε την πανσέτα, χωρίς επιπλέον λάδι, για πέντε λεπτά περίπου μέχρι να γίνει χρυσή και τραγανή.
3. Κτυπούμε τα αυγά, τους κρόκους και την κρέμα σε ένα μπολ και προσθέτουμε το μαύρο πιπέρι. Στη συνέχεια προσθέτουμε το τυρί.
4. Όταν βράσουν τα σπαγγέτι, στραγγίζουμε γρήγορα σε σουρωτήρι αφήνοντας λίγη υγρασία.

5. Βάζουμε γρήγορα τα спаγγέτι στο τηγάνι και προσθέτουμε την πανσέτα κι ένα κουτάλι ελαιόλαδο, μαζί με το μείγμα αυγού και κρέμας. Ανακατεύουμε πολύ καλά ώστε η σάλτσα να στρωθεί ομοιόμορφα και το αυγό να ψηθεί γρήγορα όταν έρθει σε επαφή με τη ζεστή πάστα.
6. Σερβίρουμε την πάστα σε ζεστά βαθουλά πιάτα και προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και τριμμένο τυρί Pecorino.

Σημειώσεις:

Στα ιταλικά η λέξη "carbonaro" περιέγραφε αυτόν που μετέφερε κάρβουνα και πιθανόν το πιάτο να πρωτοφτιάχτηκε σαν θρεπτικό γεύμα για τους ιταλούς εργάτες του κάρβουνου. Σήμερα το πιάτο αυτό έγινε παγκοσμίως γνωστό, καθώς είναι πολύ εύγευστο.