

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Ingredienti per 4:

350 gr di spaghetti

200 gr di pancetta affumicata a cubetti

2 uova più 2 tuorli extra

100 gr di Pecorino Romano, finemente grattugiato, più altro pecorino per servire

50 gr crema o burro

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva italiano.

Pepe nero grattugiato fresco

Preparazione

1. Cuocere la pasta per 8-10 minuti (come indicato dal produttore) in acqua bollente e salata in cui va aggiunto un cucchiaino d'olio d'oliva.
2. Nel frattempo in una padella friggere la pancetta senza aggiungere olio fino a che è croccante e dorata, per circa 5 minuti.
3. Sbattere le uova, i tuorli e la crema (burro) in una ciotola e aggiungere il pepe nero, poi aggiungere il formaggio al composto
4. Quando la pasta è cotta, scolirla rapidamente in un colino, lasciandola umida.
5. Ora versare rapidamente nella pentola la pancetta e un cucchiaino di olio di oliva extra vergine, insieme con il composto di uova e panna. Mescolare molto accuratamente, in modo da amalgamare bene il condimento - ciò che accade è che le uova liquide verranno leggermente cotte a contatto con la pasta calda.
6. Servite la pasta su piatti fondi ancora ben calda, con una spolverata extra di pecorino grattugiato.

Note

In Italiano "carbonaro" era la parola per indicare chi portava il carbone e, probabilmente, il piatto è stato fatto originariamente come un pasto energetico per questi operai. Oggi è un piatto molto saporito e apprezzato in tutto il mondo.