

Spaghetti alla carbonara

L'origine degli spaghetti alla carbonara è alquanto combattuta: qualcuno la attribuisce ai carbonari umbri che avrebbero fatto conoscere questo piatto ai romani nel diciannovesimo secolo, altri invece sostengono che l'inventore sia Ippolito Cavalcanti, nobile napoletano che pubblicò questa ricetta in un suo libro.

Si dice anche che questo piatto nacque durante la seconda guerra mondiale quando gli Americani portarono in grandi quantità il bacon e le uova in polvere dai quali la creatività dei cuochi romani ha tratto questo piatto semplice e al tempo stesso molto gustoso.



Ingredienti per 4 persone:

- 150 gr di guanciale
- 100 gr di pecorino
- 350 gr di spaghetti
- 4 tuorli e 1 uovo intero
- Pepe
- Sale grosso

Mettete sul fuoco una pentola d'acqua e al bollore aggiungete poco sale grosso (una manciata) insieme agli spaghetti che non devono assolutamente essere spezzati! (la pentola deve quindi essere abbastanza alta). Lasciate cuocere al dente, mescolando di tanto in tanto e nel frattempo tagliate il guanciale in dadini poi mettetelo in un tegame con un po' di olio e fatelo friggere fino a quando il grasso non sia diventato trasparente e leggermente croccante, quindi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire leggermente.

Sbattete le uova in una ciotola quindi unite il pecorino, il pepe macinato e il guanciale. Scolate la pasta e, senza saltarla sul fuoco, versatela ed amalgamatela nella ciotola. Ora la pasta è pronta per essere servita!

Attenzione però, le uova sbattute non dovrebbero mai essere unite alla pasta sul fuoco perché altrimenti si otterrebbe un effetto frittata! Le uova devono infatti essere unite subito dopo la scolatura della pasta, ancora fumante, cercando di evitare di farle entrare in contatto con le pentole troppo calde.

Gustatevi il vostro bel piatto in compagnia di amici sorseggiando un buon bicchiere di vino, rosso o bianco secondo le preferenze, francese o italiano, come volete!

Buon appetito! :-)