



PASTA

Pasta alla carbonara

16 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

750K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Linguine

120 g di Guanciale

2 Uova

2 Tuorli

100 g di Pecorino romano grattugiato

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe nero in grani

Preparazione

• Tagliate il guanciale a dadini di circa 1 cm di lato, ponetelo con l'olio in una padella capiente, tipo saltapasta, e rosolatelo a fiamma media. Giratelo con un mestolo o fatelo saltare finché si sarà ben colorito da tutti i lati (per circa 4-5 minuti), poi spegnete.

• In una zuppiera versate le uova e i tuorli, quindi iniziate a sbattere qualche secondo con la frusta a mano. Aggiungete il grasso ottenuto dal guanciale, circa metà dose del pecorino e un pizzico di sale e pepe: continuate a usare la frusta con energia, finché otterrete un composto cremoso e uniforme.

- Quando l'acqua bolle, salatela e calate le linguine. Poco prima che siano cotte rimettete sul fuoco la padella con il guanciale, a fiamma bassa.
- Scolate le linguine molto al dente (conservate un po' di acqua di cottura), versatele nella padella con il guanciale e fate insaporire per qualche secondo a fuoco vivace.
- Trasferite tutto nella zuppiera con le uova preparate, mescolate rapidamente e, se necessario, aggiungete poca acqua della pasta. Condite con il resto del pecorino, mescolate ancora e servite la pasta con una spolverata di pepe appena macinato.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- La pasta alla carbonara, come del resto tutte le ricette tradizionali, ha moltissime varianti. Per addolcire il forte aroma dell'uovo potete sostituire, per 4 persone, metà dose di uova con circa 100 ml di panna, che aiuta anche a non 'stracciare' l'uovo. Oppure potete rosolare 1 spicchio di aglio nell'olio per arricchire il sapore del condimento. Se poi non amate particolarmente il pecorino, sostituitene metà dose con altrettanto parmigiano.