

PRIMI PIATTI

## Pasta cacio e uova

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **pasta cacio e uova** altro non è che un'evoluzione e l'utilizzo di un'accoppiata ben nota nella tradizione culinaria italiana fin dai tempi più antichi ovvero quella di cacio e uova.

Questo connubio già si trova nelle abitudini alimentari dei carbonari del Lazio e dell'Abruzzo i quali utilizzavano proprio questi due ingredienti per pasteggiare mentre sorvegliavano la carbonaia.

L'idea di utilizzare questi ingredienti per condire la pasta è sicuramente di origine partenopea, proprio a Napoli si evolve l'accoppiata cacio e uova e diventa pasta cacio e uova, sicuramente antesignana dell'attuale carbonara che vede l'aggiunta di bacon (o nostrana pancetta) con l'arrivo degli americani sul finire della seconda

guerra mondiale.

Considerate, comunque, che un accenno di grasso suino è presente anche nella tradizione dell'originale pasta cacio e uova che prevede, per l'appunto, una base di sugna o strutto per poter soffriggere la cipolla.

Assolutamente un piatto povero ma che un Re non rifiuterebbe mai!

Un piatto tanto semplice quanto ricco di storia e che non solo ha motivo d'essere nella sua semplicità ma regala i natali anche a piatti altrettanto noti proprio come la carbonara.

## INGREDIENTI

TUBETTI 400 gr

SUGNA 100 gr

UOVA 3

CIPOLLA 1

PECORINO GRATTUGIATO 30 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 30 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare una pasta cacio e uova come si deve non potrete evitare di utilizzare la sugna, o strutto.

Fate fondere la sugna in una bella padella capiente, preferibilmente in ferro. Mentre lo strutto si scioglie, tritate la cipolla e aggiungetela in padella.



**2** Lasciate stufare dolcemente per almeno 10 minuti, in modo tale da farla diventare quasi cremosa.

Quando la cipolla si è abbastanza ammorbidita e ritirata, procedete con la cottura della pasta.



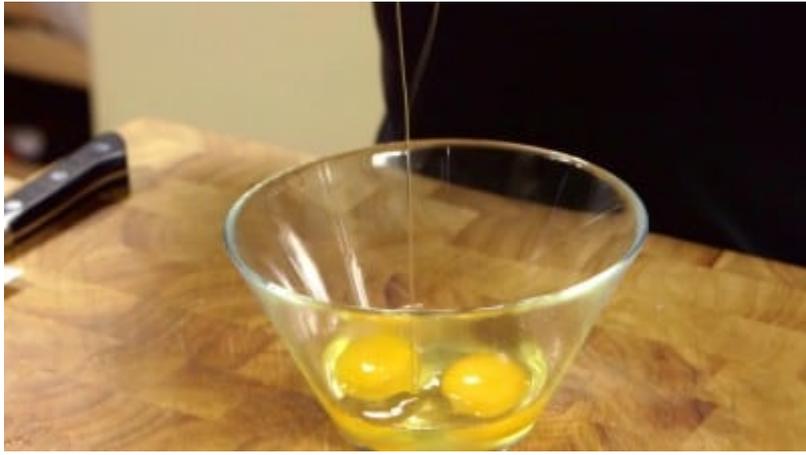


- 3** Portate a bollore una pentola con acqua salata, versate i tubetti e lasciateli cuocere, fino ad un minuto prima del termine del tempo di cottura.

A questo punto spegnete la cipolla e preparate la crema di uova e cacio.



- 4** In una ciotola sbattete le uova, aggiungete il pecorino ed il parmigiano grattugiati, salate leggermente e pepate.





**5** Amalgamate bene il composto, poi aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta alle uova, in modo tale da renderle più morbide.

In questo passaggio fate attenzione a mescolare molto velocemente con una frusta poichè l'acqua calda di cottura della pasta dovrà solo ammorbidire le uova e non cuocerle, le uova dovranno fino a questo punto presentarsi come molto cremose.



**6** Scolate i tubetti e trasferiteli in padella con lo strutto e la cipolla.

Lasciate insaporire bene e aggiungete la crema di uova e cacio, mescolate e lasciate mantecare.





**7** Quando l'uovo è ben rassodato, spegnete il fuoco e servite.





## CONSIGLIO

**Io amo un risultato più cremoso, preferisco non far rassodare le uova, come si può fare?**

La ricetta tradizionale di pasta cacio e uova prevede che l'uovo si strapazzi un po', se però questo non è di tuo gradimento puoi tranquillamente scaldare leggermente la preparazione e mescolare continuamente affinché il composto a base di cacio e uova permei la pasta senza rassodarsi.

**La sugna è proprio necessaria?**

Io direi proprio di sì se si vuole preparare questo tipo di piatto. Se vuoi una variante di questo puoi ometterla o usare dell'olio o del burro ma non sarà più pasta cacio e uova.