

PRIMI PIATTI

# Ricetta spaghetti alla carbonara

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Di una cosa siamo certi: se vi diaciamo **spaghetti alla carbonara**, sicuramente voi avete in mente un piatto ben preciso. **La pasta alla carbonara** ha una storia abbastanza recente ma che in pochi anni è entrata nelle case di tutto il mondo. Ma come si fa a sapere qual'è la **ricetta degli spaghetti alla carbonara originale**?

Noi abbiamo realizzato questo piatto con tutti i santi crismi: l'utilizzo di parmigiano stagionato, uova fresche, guanciaie e spaghetti, per fare la famosa **carbonara cremosa**...e se invece l'originale fosse con maccheroni, uova e bacon? Qualcuno inorridirà davanti a questa proposta che però vi consigliamo di

provare perché molto saporita anch'essa.

Come fare ricetta spaghetti alla carbonara? Seguite il nostro passo passo

## INGREDIENTI

SPAGHETTI oppure vermicelli - 400 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 4

GUANCIALE DI MAIALE oppure pancetta -  
100 gr

PARMIGIANO REGGIANO oppure  
pecorino - 100 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tuffate, come prima cosa, gli spaghetti (noi abbiamo usato i vermicelli) in una pentola colma d'acqua bollente adeguatamente salata.



- 2 Mentre la pasta cuoce, dedicatevi al condimento: tagliate il guanciale a listarelle e fatelo rosolare in padella senza aggiungere ulteriore condimento.



**3** Sgusciate le uova riunendole in una ciotola, sbattetele leggermente ed aggiungetevi il parmigiano grattugiato, una macinata di pepe nero e sbattete leggermente per amalgamare gli ingredienti.





- 4 Scolate la pasta al dente e trasferitela direttamente nella padella con il guanciale e conditela con il grasso rilasciato dal guanciale stesso.



- 5 Trasferite la pasta con tutto il guanciale nella ciotola con l'uovo e mantecate bene.



- 6 Servite la pasta alla carbonara immediatamente, con una macinata di pepe nero e del parmigiano grattugiato a piacere (ma se volete rimanere nel tradizionale stretto, aggiungete alla pasta del pecorino).



## NOTE

Spaghetti, vermicelli o mezzi rigatoni, guanciale o pancetta, pepe nero, un filo d'olio, uova fresche, pecorino o parmigiano, pochi minuti ed è pronto un piatto ormai entrato nella storia della gastronomia italiana. Ma nella storia da quanto tempo?

**La pasta alla carbonara**, piatto simbolo della città di Roma, è una pietanza così buona da meritare numerose ipotesi sulla sua origine, oltre che a vantare ovviamente diverse paternità. Secondo una teoria la storia di questo piatto risale al 1945, alla fine della seconda guerra mondiale, quando gli americani entrarono a Roma. Pare che quando andavano nelle trattorie romane e chiedevano per pranzo uova, pancetta e noodles (i tipici spaghetti cinesi), che in America erano più famosi di quelli italiani, si vedevano portare guanciale, uova al tegame ed un piatto di spaghetti sconditi. Come dire? Di necessità virtù .....

## CONSIGLIO

**Altre versioni della ricetta della carbonara?**

[Pasta alla carbonara con zucchine](#)

[Spaghetti alla carbonara di verdure](#)

[Sedani alla carbonara con porcini e speck](#)

[Spaghetti alla carbonara con la cipolla](#)

**Ma quante sono le varianti alla carbonara più conosciuta e tradizionale?**

Una delle più comuni è la variante con la cipolla, dona dolcezza al piatto ed è amata davvero da tantissime persone. Amatissima è anche la variante con lo speck, noi la proponiamo con speck e porcini, una delizia! Se poi vogliamo aggiungere un po' di verde ecco la pasta alla carbonara con le zucchine.

**Ma si può realizzare un [risotto alla carbonara](#)?**

Sì, noi l'abbiamo fatto e con grande soddisfazione. Certo i puristi non saranno contenti, i golosi di sicuro sì!

**Come si fa a preparare una bella carbonara cremosa?**

Partiamo dal presupposto che è questione di gusti, c'è chi ama più una carbonara con dell'uovo un po' più rappreso...ma se volete una carbonara cremosa il trucco sta nell'utilizzare più tuorli che albumi (in ragione di 1 tuorlo a persona e 1 uovo intero ogni 3 tuorli) e di mantecare la pasta con il condimento rigorosamente fuori dal fuoco.