

PRIMI PIATTI

## Pasta alla carbonara classica

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La carbonara è un **primo piatto romano** semplice e saporito, a base di **guanciale, pecorino romano, uova e pepe nero**. La pasta alla carbonara è una ricetta molto conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, è un piatto che **si cucina con soli 4 ingredienti e in meno di mezz'ora** ti permette di portare in tavola una **tradizionale carbonara cremosa**.

Se ti piacciono i **primi piatti semplici e saporiti**, potresti anche provare la [pasta alla gricia](#), l'[amatriciana](#) o la [pasta cacio e pepe](#). Se invece cerchi un primo piatto con un sapore più fresco e leggero, potresti provare la [pasta alla Norma](#) o la [pasta al pesto](#)

## INGREDIENTI PER LA CARBONARA

### CLASSICA

PASTA spaghetti, paccheri, o rigatoni - 400 gr

GUANCIALE DI MAIALE 200 gr

PECORINO ROMANO 150 gr

TUORLI D'UOVO 4

SALE

PEPE NERO

Prova subito la nostra ricetta della Carbonara

Classica e scopri come preparare un **primo piatto cremoso e saporito in pochi minuti!** Segui le nostre **istruzioni passo-a-passo** per un risultato perfetto.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Stracciatella alla romana](#)

[Pasta alla zozzona](#)

[Fettuccine Alfredo](#)

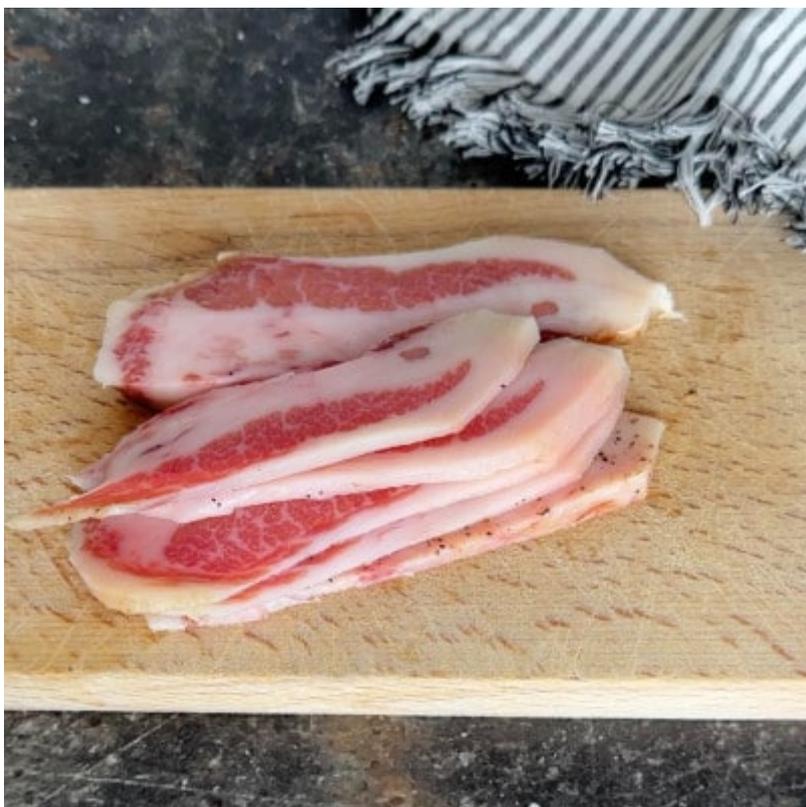
[Suppli](#)

[Fiori di zucca fritti](#)

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare gli spaghetti alla carbonara per prima cosa dedicati al guanciale: rimuovi la cotenna con un coltello a lama liscia e taglialo a fette. Taglia le fette di guanciale a listarelle e mettile in una padella antiaderente ben calda senza aggiungere olio o altri grassi. Fai rosolare il guanciale a calore vivo mescolando spesso. Quando il guanciale inizia a sfrigolare significa che è pronto, togliilo dal fuoco e tienilo da parte.

A questo punto riempi una pentola di acqua e mettila sul fuoco, mentre aspetti che giunga a bollore puoi dedicarti alla preparazione della crema di uova.





**2** Per la crema di uova: dividi i tuorli dagli albumi e metti i tuorli in una ciotola. Grattugia il pecorino romano e uniscilo ai tuorli.





**3** Aggiungi anche una generosa macinata di pepe fresco, un cucchiaio di grasso del guanciale ed un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, mescola per ottenere una crema molto densa. Tieni da parte la crema di uova.

Appena l'acqua nella pentola bolle, abbassa la fiamma e versaci un pugnetto di sale, alza di nuovo la fiamma e quando l'acqua ricomincia a bollire, buttaci la pasta che hai scelto di cuocere. Per il tempo di cottura della pasta, segui i tempi indicati nella confezione.





- 4 Scola la pasta al dente e versala nella padella del guanciale, mescola, se occorre aggiungi poca acqua di cottura e fai saltare la pasta con il guanciale per qualche secondo a fuoco vivo. Togli la pasta dal fuoco e aggiungi la crema di uova, mescola o salta gli spaghetti in padella. Impiatta la pasta alla carbonara e aggiungi se vuoi altro pecorino romano ed una spolverata di pepe.





