

PRIMI PIATTI

# Carbonara

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia / Lazio**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400  
PANCETTA (TESA) o guanciale - 150 gr  
PECORINO 100 gr  
TUORLI 2  
UOVA 1  
SALE  
PEPE

Siete sicuri di saper fare bene la Carbonara? È di certo uno dei piatti più buoni italiani, e grazie proprio alla sua bontà e semplicità di esecuzione è diventato famosissimo nel mondo. Farla è semplice, ma farla bene è un'arte. Seguite i nostri consigli e verrà ottima!

Una ricetta semplice ma che richiede qualche piccola attenzione affinché sia perfetta.

E se amate i piatti semplici e veloci

spaghetti al prezzemolo  
spaghetti alle zucchine  
spaghetti alla Gennaro

# Preparazione

- 1 Per preparare un'ottima carbonara, per prima cosa prendete la pancetta, o il guangiale e tagliatelo a listarelle o a dadini come preferite. Mettete le listarelle di pancetta all'interno di una padella e senza aggiungere nessun tipo di grasso lasciate che la pancetta si rosoli bene, rilasciando nella padella tutto il proprio grasso.



- 2 Raccogliete in una terrina, il pecorino grattugiato. Aggiungete al pecorino, i tuorli d'uovo e l'uovo intero, quindi mescolate e amalgamate bene il tutto in maniera tale da ottenere una crema

Insaporite il composto con un pizzico di pepe e mettete da parte.



**3** Una volta che la pancetta si sarà rosolata bene, rilasciando nella padella il proprio grasso,

scolatela e trasferitela in un recipiente.



- 4 Portate a bollire in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione, salatela adeguatamente. Tuffate nell'acqua bollente, gli spaghetti e lasciateli cuocere, all'incirca fino a 2 minuti prima del termine della cottura.



- 5** Aggiungete, a fuoco spento, nella padella dove avete rosolato la pancetta, un mestolo o due di acqua di cottura della pasta ricca di amido. Accendete il fuoco e lasciate che si formi una sorta di crema con il grasso rilasciato dalla pancetta.



- 6** Quando gli spaghetti avranno raggiunto la cottura desiderata, scolateli direttamente nella padella, aggiungete un mestolo di acqua di cottura e lasciate, che la pasta assorbi gran parte della crema che si è formata nella padella.



- 7** Allontanate la padella dal fuoco e mescolando lasciate leggermente intipidire la pasta per circa 30 secondi. Una volta che la temperatura della pasta si sarà leggermente abbassata. Unite alla pasta, sempre fuori dal fuoco, il composto di uova e pecorino. Amalgamate e lasciate incorporare bene il tutto, quindi passate nuovamente la padella sul fuoco e saltate la pasta per pochi istanti.

Spegnete il fuoco, unite la pancetta, fate amalgamare e servite.



