

PRIMI PIATTI

## Pasta alla carbonara

---

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

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

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI PER FARE LA PASTA ALLA CARBONARA

SPAGHETTI 400 gr

GUANCIALE 200 gr

PECORINO ROMANO 120 gr

SALE

PEPE NERO

La **pasta alla carbonara** è un classico della [cucina romana](#) che conquista con la sua semplicità. In questo articolo trovi **ingredienti, passaggi chiave e consigli** per preparare una **carbonara cremosa**, seguendo la ricetta tradizionale con tuorli, guanciale e pecorino. **Ideale con spaghetti o rigatoni**

.

## COME SI FA LA PASTA ALLA CARBONARA

- 1 Inizia dal guanciale: rimuovi la cotenna con un coltello a lama liscia e taglialo a fette, poi a listarelle.



- 2 Porta a bollore una pentola con abbondante acqua, quando bolle salala e versaci gli spaghetti che cuocerai al dente secondo le istruzioni sulla confezione.

Metti il guanciale in una padella ben calda, senza aggiungere olio. Fallo rosolare a fuoco vivace, mescolando spesso. Quando inizia a sfrigolare ed è ben dorato, togliilo dal fuoco e mettilo da parte.





- 3 Prepara la crema di uova: separa i tuorli dagli albumi e metti i tuorli in una ciotola. Grattugia il pecorino romano e aggiungilo ai tuorli insieme a una macinata di pepe, un cucchiaio di grasso del guanciale e un cucchiaio di acqua di cottura della pasta.







4 Mescola bene fino a ottenere una crema densa.







- 5 Scola la pasta al dente direttamente nella padella del guanciale e mescola. Se serve, aggiungi poca acqua di cottura e fai saltare a fuoco vivo per qualche secondo.





- 6 Togli la padella dal fuoco e versa la crema di uova. Mescola bene o salta la pasta per amalgamare il tutto. Impiatta la carbonara e completa con pecorino grattugiato e una spolverata di pepe a piacere.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Usa solo i tuorli:** con gli albumi puoi preparare [meringhe](#), [frittate leggere](#) o aggiungerli a impasti da forno.

Conserva il grasso del guanciale per dare sapore ad altre ricette come [zuppe](#) o verdure saltate.

Per una **crema perfetta**, mescola i tuorli con pecorino, pepe, acqua di cottura e un cucchiaio di grasso del guanciale.

**Evita il fuoco diretto nella fase finale:** il calore della pasta sarà sufficiente per cuocere le uova e formare la crema.

## CONSERVAZIONE

La pasta alla carbonara va gustata subito per apprezzare la cremosità della salsa. Se avanza, puoi conservarla per un giorno in frigorifero, ma perderà consistenza. Sconsigliato il congelamento.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Spaghetti alla gricia: antenata della carbonara, con guanciale e pecorino.

Pasta cacio e pepe: essenziale e saporita.

Amatriciana: con pomodoro e guanciale, un altro simbolo romano.

Spaghetti alle vongole: freschi e profumati.

Frittata di pasta: ideale per riciclare la pasta avanzata.