

PRIMI PIATTI

# Ricetta spaghetti alla carbonara

di: *Cookaround*

---

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 diciamo **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, guanciale 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

CONSIGLIO