

L'origine degli spaghetti alla carbonara è alquanto combattuta: qualcuno la attribuisce ai carbonari umbri che avrebbero fatto conoscere questo piatto ai romani nel diciannovesimo secolo, qualcun altro invece sostiene che l'inventore sia Ippolito Cavalcanti, nobile napoletano che pubblicò questa ricetta in un suo libro.

Si dice anche che gli spaghetti alla carbonara nacquero durante la seconda guerra mondiale quando gli Americani portarono in grandi quantità il bacon e le uova in polvere, che facevano parte delle razioni militari; dall'estro dei cuochi romani nacque così questo piatto semplice e al tempo stesso molto gustoso.

Ingredienti:

Spaghetti 350 g

Guanciale 150 g

Pecorino 100 g

Pepe secondo i gusti

Uova 4 tuorli +1 intero

Preparazione:



Per preparare gli spaghetti alla carbonara mettete sul fuoco una pentola contenente abbondante acqua che, a bollire, salerete moderatamente, in considerazione del fatto che la pasta ha già un condimento molto sapido a base di pancetta e pecorino. Nel frattempo tagliate il guanciale in dadini o listarelle (1), mettetelo in un tegame antiaderente, senza l'aggiunta d'olio e lasciatelo sul fuoco fino a quando il grasso diventerà trasparente e leggermente croccante (2-3), quindi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire leggermente.



Sbattete intanto le uova in una ciotola (4-5) quindi unite il pecorino (6) e il pepe macinato (secondo i gusti)



Mescolate per bene il tutto aiutandovi con una frusta (7-8) e infine aggiungete il guanciale (9).



Calate la pasta (10) e, quando sarà pronta, senza saltarla sul fuoco, scolatela e versatela nella ciotola (11) e amalgamatela unitamente alla salsa precedentemente preparata (12). Servite gli spaghetti alla carbonara immediatamente e all'occorrenza aggiungete altro pecorino e pepe nero macinato.

Conservazione

Consigliamo di mangiare gli spaghetti alla carbonara appena fatti!

Curiosità

La pasta prediletta dagli amanti della carbonara sono senza dubbio gli spaghetti, anche se, dato il particolare tipo di condimento molto cremoso, non sono da disdegnare altri tipi di pasta lunga, come ad esempio spaghetti alla chitarra, di sezione quadrata, oppure i vermicelli, più grossi degli spaghetti, o i bucatini, con foro centrale.