



la cocina de Carolina

CARBONARA

El origen de los spaghetti carbonara es bastante luchó alguien se une a los carbonarios de Umbría que sabría este plato a los romanos en el siglo XIX, otra persona en lugar sostiene que el inventor es Ippolito Cavalcanti, napolitana noble que publicó esta receta en su libro.

También se dice que los spaghetti carbonara nacieron durante la Segunda Guerra Mundial, cuando los norteamericanos trajeron en grandes cantidades el tocino y huevo en polvo, que eran parte de las raciones militares; por la inspiración de los chefs Romano nació este plato tan simple ya la vez muy sabroso.

Ingredientes:

- 350 gr de espaguetis
- 150gr de tocineta
- 100 gr queso Pecorino (ovecha)
- Pimienta al gusto
- 4 yemas de huevo entero 1

Preparación:



Para preparar espaguetis carbonara poner una olla que contiene mucha agua, hervir, moderadamente salada, en vista del hecho de que la pasta tiene una salsa muy sabrosa hecha con tocino y queso. Mientras tanto, cortar el tocino en pequeños cubos o tiras (1), lo puso en una sartén antiadherente, sin la adición de aceite y se deja en el fuego hasta que la grasa se convertirá en transparente y ligeramente crujiente (2-3), a continuación, retirar del fuego y dejar que se enfríe un poco.



Mientras tanto, batir los huevos en un bol (4-5) a continuación, añadir el queso (6) y pimienta (al gusto)

Mezcle todo bien con la ayuda de un látigo (7-8), a continuación, añadir el tocino (9).



Abandonado la masa (10) y, cuando esté listo, sin saltar sobre el fuego, escurrir y verter en el recipiente (11) y mezclar junto con la salsa preparada anteriormente (12). Servir los spaghetti carbonara inmediatamente y si es necesario, añadir más queso y pimienta negro.



Conservación

Se recomienda consumir spaghetti carbonara recién hecho!

Curiosidad

La pasta favorecido por los amantes carbonara son, sin duda, los espaguetis, aunque, dado el tipo de condimento muy cremosa, no se desdeña a otros tipos de pasta larga, como la guitarra espaguetis, de sección cuadrada, o los fideos, espaguetis gruesos, bucatini o, con un orificio central.