

## LA FINTA CARBONARA,

La **carbonara senza uova**, è una variante leggera e molto gustosa della tradizionale ricetta laziale della **classica carbonara**. Questa semplice variante della carbonara è un'ottima soluzione per sostituire le uova quando non si hanno a disposizione o quando non è possibile mangiarle per motivi di salute. La finta carbonara riuscirà a soddisfare la vostra voglia di pasta alla carbonara con un tocco di leggerezza e digeribilità che vi sorprenderà. Il risultato della ricetta è sorprendente sia alla vista, in quanto i vostri ospiti crederanno che avete preparato una ricetta tradizionale secondo i canoni della cucina romana, ma anche al palato! Infatti questa ricetta è gustosissima, seppure più leggera dello stesso piatto preparato con le uova. Il risultato è sorprendente, e se volete un consiglio, provate a servire ai vostri ospiti questo piatto di spaghetti senza svelare il trucco che avete utilizzato, vi accorgete presto che è proprio vero che non si mangia solo con il gusto... ma anche con la vista! Infatti vi posso assicurare che avranno la netta sensazione di mangiare la classica carbonara.

### Ingredienti (per 2 persone)

180 gr di **spaghetti**  
200 gr di **Philadelphia** (o altro formaggio cremoso)  
100 gr di **pancetta** a cubetti o guanciale  
1 bustina di **zafferano**  
q.b. di **olio d'oliva** (extravergine)  
q.b. di **sale**  
q.b. di **pepe** (nero)

### Preparazione

Per preparare la **finta carbonara** mettete in una padella capiente, nella quale poi salterete gli spaghetti, un filo d'olio e riscaldatelo (volendo potrete insaporire con uno spicchio d'aglio), poi aggiungete i cubetti di pancetta e fateli rosolare.



Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli direttamente nella padella del condimento. Fate saltare un po' gli spaghetti con il condimento per insaporirli completamente.

La vostra finta carbonara è pronta, servitela ancora calda.

### Varianti:

Potete aggiungere la ricotta e un bicchiere di latte, oppure la ricotta e un po di parmigiano e/o pecorino. L'importante creare una salsa di consistenza simile a quella dell'uovo e lo zafferano vi aiuterà a dare il colore classico delle carbonara.

**Buon appetito**



Quando la pancetta avrà preso colore, unite il formaggio e lo zafferano, mescolate ed amalgamate ottenendo così una salsina, aggiustate di sale e di pepe, poi spegnete il fuoco.