



1 Qualità della pasta:

Non è vero che una pasta vale l'altra. Qualunque sia il condimento del vostro primo piatto, scegliete sempre una pasta di ottima qualità.



2 Formato della pasta:

Gli spaghetti sono perfetti da abbinare alla carbonara, ma andrà bene anche una pasta corta come mezze maniche o pennette se non avete altro. Evitate però la pasta all'uovo, la pasta ripiena e gli gnocchi. Sarebbe un'eresia.



3 Cottura della pasta:

La pasta va sempre cotta al dente: per la carbonara più che mai dovete stare attenti a seguire la regola. Una volta cotta, va scolata messa in un recipiente e condita, prima con il guanciale poi con i tuorli.



4 Il guanciale:

Attenzione: il guanciale non è la pancetta per fare una carbonara a regola d'arte dovete utilizzare il guanciale senza aggiungere altri grassi in cottura.



5 La pancetta?

Sarebbe meglio di no ma se non trovate il guanciale dal vostro macellaio di fiducia potete optare per della buona pancetta; in questo caso aggiungete un filo d'olio in cottura perché la pancetta più magra.



6 La cipolla?

Quante volte avete sentito la domanda ma nella carbonara ci va la cipolla? Vi rispondiamo una volta per tutte no !!! e nemmeno l'aglio !!!



7 Olio:

Come abbiamo detto se utilizzate il guanciale non ne avete bisogno il burro invece non è contemplato in nessun caso nella ricetta !!!



8 Le uova:

Vanno utilizzate a temperatura ambiente e in genere si considera un tuorlo a persona. Si aggiungono alla fine è a fuoco spento, dopo che la pasta è stata scolata e condita con il guanciale. Non vanno cotte !!!



9 Latte e panna:

Mai e poi mai dovete aggiungere questi due ingredienti nella carbonara; il condimento è già molto cremoso e non necessita di una spinta in più ingredienti sono solo questi !!!



10 Formaggio:

Condite con abbondante pecorino e pepe; il parmigiano va bene ma solo se non avete altro. Mai aggiungere formaggi cremosi !!!