

## Spaghetti alla carbonara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:55

---

(ma anche i Rigatoni vanno benissimo!)

Visto che per un po' vi ho lasciato a digiuno, direi di ricominciare proprio dalla terza pasta tipica romana: la Carbonara, appunto.

Ora, sulle origini se ne raccontano di ogni (come solo i romani sanno fare): c'è chi dice che era il piatto tipico dei poveri e coraggiosi carbonari dell'Ottocento, chi dice che gli americani per liberare (e sfamare) gli italiani dalla seconda guerra mondiale distribuirono il loro pasto a base di uova in polvere e bacon, chi dice che un cuoco non sapendo che altro inventare per gli alti prelati romani inventò questo piatto tutt'altro che 'timoroso di dio'...

Comunque fatto sta che la vera carbonara non c'entra nulla col colore del carbone, e che come al solito segue l'unica vera regola dei tipici piatti alla romana:

Abbondate! Non fate gli stitici

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 10 minuti

Difficoltà: molto bassa

Costo: basso

## Spaghetti alla carbonara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:55

---

### Ingredienti per 2 persone (affamate)

- 250 grammi di spaghetti o rigatoni
- 2 tuorli d'uova + 1 uovo intero (fresche)
- 140 grammi di guanciale (senza cotenna)
- 80 grammi di pecorino romano grattugiato
- Pepe nero macinato q.b. (quanto basta)

### Preparazione

Mettete a bollire l'acqua della pasta **SENZA** sale (basta già il sapore del pecorino e pepe).

Tagliate il guanciale a cubetti. Poi in un padellino fate rosolare il guanciale **SENZA** olio, a fuoco basso e coperto: quando sarà diventato trasparente e avrà lasciato un po' di sughetto brodoso, spegnere il fuoco e fate riposare.

In un bel piatto da portata, sbattere le uova (ripeto, 2 senza albume + 1 con albume), poi aggiungere il pepe e il pecorino e continuare a sbattere (se ce l'avete potete aiutarvi con un frustino). Diventerà un po' 'papposo', ma aggiungendo il sugo di guanciale tornerà di un colore e di una consistenza tipica della carbonara.

## Spaghetti alla carbonara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:55

---

Appena avrete scolato la pasta, versatela nel piatto col sugo e girate, facendovi ubriacare dal profumo (questo è il momento più bello... da acquolina in bocca!)

### Come servire

Su scodelle o cocci di terracotta preparate i piatti (vi chiederanno il bis, garantito!):  
accompagnate con un vino rosso fermo non troppo importante (io ho scelto un Chianti).

Buona magnata con bis!!



## Spaghetti alla carbonara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:55

---



## Spaghetti alla carbonara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:50 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:55

---

