

## SALSE E CONDIMENTI

# Carbonara

Tradizione: Provincia di Roma

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Guanciale di maiale         | 150 g |
| Tuorli d'uovo               | 2     |
| Uova intere                 | 2     |
| Formaggio pecorino piccante | 80 g  |
| Pepe                        |       |

## ■ Preparazione

- 1 Per questa gustosa ricetta si dovrebbe usare il guanciale, ma dato che è piuttosto difficile reperirlo, si può sostituire con la pancetta affumicata.
- 2 In una casseruola mettete la pancetta tagliata a striscioline e fatela rosolare a fuoco basso per sciogliere il grasso.
- 3 A parte mettete in una terrina 2 tuorli e 2 uova intere, batteteli leggermente ed unitevi il pecorino piccante ben grattugiato. Continuate a battere con una forchetta per amalgamare perfettamente gli ingredienti.
- 4 Questo tipo di condimento si adatta in particolare agli spaghetti: dopo averli cotti al dente scolateli e buttateli ancora caldissimi nella casseruola dove avete rosolato la pancetta, versatevi sopra le uova con il pecorino, mescolate velocemente, tenendo la padella sulla fiamma in modo che resti calda.
- 5 Prima di servire pepate abbondantemente. Questa ricetta presenta diverse varianti: ve ne proponiamo due.
- 6 Se amate i gusti un po' forti potete soffriggere uno spicchio d'aglio con un cucchiaino d'olio e poi aggiungere alla pancetta; se invece preferite un sugo più delicato aggiungete 2 cucchiaini di panna alle uova e avrete una salsa molto più cremosa. Tempo: 20 minuti.