

# Pasta alla carbonara, ecco cosa devi sapere

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



La ricetta della pasta alla carbonara originale rappresenta una vera e propria istituzione della cucina tradizionale italiana. Ecco tutti i segreti per prepararla in maniera impeccabile!

È uno dei primi piatti più amati, discussi, interpretati e cucinati dagli italiani: parliamo della pasta alla carbonara, un classico della cucina romana che unisce sapori decisi a consistenze croccanti e cremose. Questo primo piatto conosce tantissime varianti, e non solo per quanto riguarda le varie interpretazioni, ma anche per la ricetta tradizionale.

Che però, in realtà, sembrerebbe non esistere... C'è infatti chi utilizza la pancetta, chi il guanciale, chi usa la cipolla, chi invece sostiene che vada utilizzata la pasta lunga, chi ancora usa il bianco dell'uovo e chi solo il rosso. Ma come si prepara la carbonara? Sebbene esistano diverse scuole di pensiero, tuttavia, non esiste una vera ricetta, e questo perché non si conosce esattamente l'origine del piatto. E se l'avessero davvero inventata gli americani, preparando una pasta con l'uovo strapazzato e il bacon? Forse è meglio non pensarci! Tuttavia, però, negli anni le tecniche si sono perfezionate e oggi siamo arrivati a quella che può considerarsi la carbonara perfetta! Insomma, volette scoprire tutti i segreti per realizzarne una fantastica, cremosa e a regola d'arte, seguiteme in cucina: ecco la ricetta degli spaghetti alla carbonara!

Come si fa la carbonara: la ricetta originale Partiamo dall'identikit di questo primo piatto: innanzitutto,

gli ingredienti della carbonara devono assolutamente essere di qualità. Procuratevi un pezzo di pecorino romano mediamente stagionato e ancora morbido, un pezzo di guanciale di qualità, e soprattutto, la regola numero uno: dimenticatevi della pancetta in scatola... e della panna! Ora che abbiamo messo giù le basi, cominciamo. Fate bollire una pentola d'acqua, e quando sarà a temperatura, tuffate gli spaghetti. Già per questa fase, vi anticipiamo il primo segreto per una carbonara perfetta: salate poco l'acqua! Il pecorino e il guanciale, infatti, contribuiranno a dare la giusta sapidità al piatto.

• Mentre la pasta è in cottura, tagliate il guanciale a cubetti o a listarelle dopo aver eliminato la cotenna. Un consiglio: invece di buttarla via, mettetene un pezzetto nell'acqua di cottura insieme alla pasta. Fate scaldare una padella antiaderente e saltate il guanciale senza aggiungere nessun altro grasso. Il segreto in questa fase è il taglio della carne: non fatelo troppo sottile, ma abbastanza spesso per farlo diventare croccante fuori ma non rinsecchito all'interno! Spegnete una volta che sarà diventato croccante.

• Nel frattempo, occupiamoci della salsa. Una delle regole per le dosi è di mettere un tuorlo a testa (solo il tuorlo, mi raccomando!) e un uovo intero. Con questo dosaggio la pasta sarà bella cremosa, ma se volete alleggerirla, potete anche ridurre il quantitativo di uova. Sbattete con una forchetta e aggiungete il pecorino e il formaggio grattugiato, amalgamando bene il tutto fino a quando la consistenza non sarà bella cremosa, addirittura una pasta. Tranquilli, a renderla liquida ci penserà poi l'acqua di cottura. Concludete con abbondante pepe, meglio se macinato sul momento. Siamo finalmente giunti agli ultimi passaggi.

• Saltate la pasta nel grasso rilasciato da guanciale, aggiungendo un po' di acqua di cottura per facilitare il rilascio degli amidi. Ricordatevi di tenere da parte un mestolino di acqua di cottura, che se vi dovesse servire in seguito aiuterà il sugo ad essere bello cremoso. Unitela crema di uovo e pecorino alla pasta con il guanciale, eseguendo questa operazione fuori dal fuoco e dopo aver aspettato un minuto, e una volta inserita la salsa mettete l'acqua di cottura e mantecate facendo saltare o girando velocemente con un cucchiaio di legno: in questo modo l'uovo non si cuocerà, e non darà vita al classico effetto frittata. Concludete il piatto con spolverata di formaggio e una macinata di pepe. La carbonara, finalmente, è pronta. Buon appetito!

"F Å F— ò F' 7F ÆÆ FV6æ–6 i segreti per una carbonara cremosa e perfetta

- Il tipo di pasta: rigatoni, spaghetti, tonnarelli, bucatini alla carbonara... quale formato di pasta scegliere? La regola è che non ci sono regole! C'è chi preferisce una pasta lunga, chi invece quella corta: l'importante è che piaccia a voi, che la pasta sia bella al dente e soprattutto di qualità. • Il guanciale: come abbiamo anticipato, la cottura del guanciale è cruciale. Lo si predilige alla pancetta per il suo sapore più complesso e più grasso, e solitamente lo si taglia a listarelle. Se manterrete un taglio abbastanza spesso, potrete farlo sudare bene privandolo del grasso, farlo diventare bello croccante fuori ma mantenerlo umido all'interno: in questo modo sarà un piacere per il palato!
- Come gestire il grasso del maiale: qui ci sono tre scuole di pensiero. Chi vuole alleggerire la ricetta lo butta, ma per alcuni tradizionalisti questo è un sacrilegio! Il grasso infatti serve a creare sapore e a saltare la pasta prima di unirla all'uovo e renderla già bella saporita. La terza variante? Sfumarlo con un dito di vino bianco e solo allora saltare la pasta.
- La salsa della carbonara: anche qui avrete sicuramente sentito dire che chi usa il bianco è

nell'errore, ma in realtà non è così. Ognuno ha la sua (c'è ad esempio chi mette un tuorlo a persona più un uovo intero e chi al contrario mette un uovo a persona più un tuorlo). In generale ricordate che l'uovo non deve cuocere, ma nemmeno essere crudo, per questo l'idea migliore è poi quella di condire la pasta a fuoco spento in padella. Un'alternativa è quella di pastorizzare per qualche minuto le uova mettendole in una bull a contatto con il vapore dell'acqua di cottura, e girando lentamente.

"6ocF-àua su (primochef)

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/tutti-i-segreti-fare-una-pasta-all-carbonara-perfetta-e-super-cremosa/116758>

