

Carbonara

Il conteggio delle uova è di 1 tuorlo medio a commensale + 1 tuorlo extra

- 400 gpasta (spaghetti, mezze maniche, bucatini)
- 280 gguanciaie
- 200 gpecorino romano
- 5tuorli (media grandezza)
- q.b.pepe nero in grani

guanciaie

- Lasciatelo **sfrigolare** in una padella, a fuoco moderato, finchè la **parte grassa** non diventerà **trasparente**.
- Versate il **grasso** all'interno di una **scodellina**.
- Rimettete il **guanciaie** sul fuoco per renderlo **croccante** per qualche minuto, poi spegnete la fiamma e **conservate il guanciaie a parte**.

crema

- Adagiate i **tuorli** all'interno di una scodella, unite il **pecorino** (tenendone due cucchiaini per la decorazione) e una spolverata di **pepe** nero macinato al momento.
- **Amalgamate brevemente** con una spatola.
- **Unite 2 mestolini di grasso** del guanciaie per rendere il composto di tuorli cremoso, denso e vellutato, amalgamando con la spatola.

pasta

- tenete da parte un **bicchiere di acqua di cottura** della pasta e scolatela al dente.
- versate la **pasta nella padella** dove avete cotto il guanciaie, a fuoco spento
- **unite la crema** di tuorli e pecorino **e un mestolino di acqua** di cottura
- **mescolate** molto bene per far amalgamare il tutto. Se fosse necessario, unite ancora acqua. Questa operazione andrà fatta rigorosamente fuori fuoco.

Quando la pasta alla carbonara sarà diventata super cremosa (ma non liquida), grazie al calore della pasta e agli amidi contenuti nell'acqua, **unite il guanciaie** (tenendo qualche listarella per la decorazione), amalgamate brevemente e servite nei vari piatti.

From:

<https://wiki.csgalileo.org/> - Galileo Labs

Permanent link:

<https://wiki.csgalileo.org/madmax/carbonara>

Last update: **2023/01/07 10:08**

