

'A Carbonara

Autore: Tano

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 15'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Tonnarelli (o bucatini)	100g a persona
Tuorli d'uovo	1
Uova intere	1 a persona
Pecorino Romano DOP	40g a persona
Guanciale (o pancetta non affumicata)	50g a persona
Pepe nero	A piacere

Step 1: Mettere a bollire l'acqua e salarla molto poco.

Step 2: Mettere a rosolare il guanciale in un tegame antiaderente con un velo d'olio a fuoco medio. Nel frattempo buttare la pasta.

Step 3: Conservare almeno 100ml di acqua di cottura della pasta. A parte, mescolare il pecorino grattugiato con le uova fino a formare una crema che potrebbe ancora essere grumosa ma non è un problema.

Step 4: Aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura precedentemente messa da parte alla crema di uova e formaggio per stemperarla leggermente. Pepare abbondantemente.

Step 5: Scolare la pasta ben al dente (1' prima) e lasciarla raffreddare per trenta secondi. Rimettere nella pentola e, a fuoco spento, versare la crema di uova e formaggio e mescolare IMMEDIATAMENTE o vi viene la pasta con scrambled eggs. Aggiungere un mestolino scarso di acqua di cottura ed emulsionate energicamente per un minuto circa.

Step 6: Servire con una spolverata di pepe nero a piacimento e pecorino. Schiaffarsela nella carina ancora calda.