

SPECIALE Pasta italiana: sapore unico



PRIMI PIATTI | PASTA | CONTENUTO SPONSORIZZATO

Spaghetti alla Carbonara

680 Kcal Calorie per porzione

[+info](#)

Energia	Kcal	680
Carboidrati	g	66.9
di cui zuccheri	g	2.9
Proteine	g	19.3
Grassi	g	37.2
di cui saturi	g	13.57
Fibre	g	2.2

PRESENTAZIONE



Dove sono nati gli spaghetti alla carbonara? Il Vicolo della Scrofa, per chi conosce Roma, è una delle stradine più caratteristiche e ricche di simboli. Proprio in una trattoria di questa strada, da cui il nome del vicolo,

pare sia stata realizzata la prima carbonara, nel 1944. La storia più attendibile su questo [primo piatto](#), infatti, racconta l'incontro tra gli ingredienti a disposizione dei soldati americani e la fantasia di un cuoco romano. Il risultato fu il prototipo degli spaghetti alla carbonara: uova, bacon (poi guanciale) e formaggio. Man mano la ricetta è evoluta fino a quella che tutti conosciamo oggi e possiamo apprezzare a casa di amici romani veraci (e voraci!), nelle trattorie come nei ristoranti stellati della Capitale, in tutta Italia e all'estero, nelle innumerevoli versioni: con o senza pepe, con un tuorlo per persona o l'aggiunta di almeno un uovo intero, con guanciale o

striscioline, una crema dorata a base di tuorli (nella nostra versione) e tanto Pecorino romano grattugiato al momento.

Nella sua semplicità e nella ricchezza delle materie prime, la ricetta degli spaghetti alla carbonara è parente stretta di altri due capisaldi della cucina genuina italiana: [l'amatriciana](#) e la [pasta alla gricia!](#)

Strizza l'occhio anche alla [pasta alla zozzona](#), un piatto robusto che unisce il meglio delle preparazioni di base della cucina laziale. Fate un tuffo nella Roma popolare insieme a noi e scoprite come realizzare dei cremosissimi spaghetti alla carbonara, fateci sapere se la nostra versione vi piace e, se vi incuriosisce l'idea di gustare altre varianti, provate anche:

[Carbonara di mare](#)

[Carbonara di mare viareggina](#)

[Pasta alla carbonara di zucchine](#)

[Pasta patate e uova](#)

[Carbonara agli asparagi](#)

[Carbonara di salmone](#)

[Supplì alla carbonara](#)

[Carbonara di mare con gamberi](#)

[Gnocchi alla carbonara](#)

[Risotto alla carbonara](#)

[Spaghetti Carbonara](#)

INGREDIENTI

680 Kcal **Calorie per porzione**

[+info](#)

Energia	Kcal	680
Carboidrati	g	66.9
di cui zuccheri	g	2.9

Colesterolo	mg	383
Sodio	mg	586

- Spaghetti 320 g
- Guanciale 150 g
- Tuorli (di uova medie) 6
- Pecorino Romano DOP 50 g
- Pepe nero q.b.



AGGIUNGI ALLA LISTA DELLA SPESA

PREPARAZIONE

COME PREPARARE GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Per preparare gli spaghetti alla carbonara cominciate mettendo sul fuoco una pentola con l'acqua salata per cuocere la pasta. Nel frattempo eliminate la cotenna dal guanciale e tagliatelo prima a fette **1** e poi a striscioline spesse circa 1cm **2** **3**. La cotenna avanzata potrà essere riutilizzata per insaporire altre preparazioni.

Versate i pezzetti di guanciale in una padella antiaderente **4** e rosolate per circa 10 minuti a fiamma medio alta, fate attenzione a non bruciarlo altrimenti rilascerà un aroma troppo forte. Nel frattempo tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente **5** e cuoceteli al dente. Intanto versate i tuorli in una ciotola **6**.



Aggiungete il Pecorino **7** e insaporite con il pepe nero **8**. Amalgamate il tutto con una frusta a mano **9**, sino ad ottenere una crema liscia.



Intanto il guanciale sarà giunto a cottura **10**; spegnete il fuoco e utilizzando un mestolo prelevatelo dalla padella, lasciando il fondo di cottura all'interno della padella stessa **11**. Trasferite il guanciale in una ciotolina e tenetelo da parte. Versate una mestolata d'acqua della pasta in padella **12**, insieme al grasso del guanciale.

Scolate la pasta al dente direttamente nel tegame con il fondo di cottura **13**. Saltatela brevemente per insaporirla **14**. Togliete dal fuoco e versate il composto di uova e Pecorino nel tegame. Mescolate velocemente per amalgamare **15**.



Per renderla ben cremosa, al bisogno, potete aggiungere poca acqua di cottura della pasta. Aggiungete il guanciale **16**, mescolate un'ultima volta **17** e servite subito gli spaghetti alla carbonara aggiungendo ancora del pecorino in superficie e un pizzico di pepe nero **18**.

CONSERVAZIONE

Consigliamo di consumare al momento gli spaghetti alla carbonara.

CONSIGLIO

Il guanciale non dovrà essere rosolato troppo, altrimenti potrebbe rilasciare un gusto amarognolo. Inoltre è bene aggiungere il guanciale solo all'ultimo per mantenere la sua cro [Leggi tutto](#) ▾

PER QUESTA RICETTA, TI CONSIGLIAMO DI PROVARE GLI SPAGHETTI N° 3 RUMMO.

Pasta Rummo, eccezionale tenuta alla cottura.

Grazie alla qualità delle semole utilizzate, alla cura dei maestri pastai e al Metodo Lenta Lavorazione®, la pasta Rummo è la prima certificata per la tenuta alla cottura. Gli oltre 175 anni di esperienza e la trafilatura al bronzo rendono Pasta Rummo eccezionale. [Scopri di più](#)



Iscriviti al canale WhatsApp e attiva le notifiche

Presente in: [Primi piatti veloci](#), [Ricette veloci](#)