

PASTA ALLA CARBONARA

INGREDIENTI (per 4 persone)

360 g di pasta
6 tuorli d'uovo
200 g di guanciale amatriciano
300 g di pecorino romano
pepe q.b.



PREPARAZIONE

Grattugiate il pecorino. È fondamentale compiere questa operazione a mano, affinché il formaggio non venga surriscaldato dalle lame del frullatore e o della grattugia elettrica, compromettendo in ultimo l'operazione di mantecatura finale.

Separate i tuorli dall'albume e lavorate i primi con il pecorino, sino a ottenere una consistenza pastosa.

Aggiungete pepe macinato.

Tagliate il guanciale a striscioline e riponetelo in una padella di ferro. Cuocete dapprima a fiamma alta. Quando il grasso comincerà a sciogliersi, portate la fiamma al minimo e lasciate cuocere 3 minuti. Fate incroccantire il guanciale e riponetelo ad asciugare su carta assorbente. Recuperate il grasso del guanciale e incorporatelo nella crema di uovo e pecorino.

Cuocete la pasta e scolatela al dente.

Nel mentre, approfittate della pentola di cottura per effettuare un bagnomaria con le uova, appoggiandovi sopra la bastardella per circa un minuto, continuando a rimestare con la frusta.

Prima di scolare la pasta, aggiungete mezzo mestolo di acqua di cottura alla mantecata di uovo e pecorino e mescolate nuovamente. Servirà per pastorizzare le uova.

Trasferite la pasta nella bastardella e mantecate sino a ottenere un condimento cremoso e vellutato.

Se necessario, aggiungere gradatamente un po' di acqua di cottura della pasta che avrete tenuto da parte, per aumentare la cremosità.

Servite immediatamente ancora caldo.

Per evitare che in occasione della mantecata, l'uovo "stracci" (ovvero, si rapprenda), suggeriamo di impiattare in piatti di portata caldi, che magari avrete tenuto in forno a una temperatura di 80°, prima di servire.