

Il tip di  
Alessandro

# SPAGHETTI ALLA CARBONARA

PROPRIO COME IN ITALIA



La mia ricetta della carbonara non prevede panna né prosciutto – proprio come vuole la cucina italiana. La salsa è composta solo da uova, guanciale (o pancetta) e formaggio stagionato grattugiato fresco (Parmigiano o Pecorino).

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di spaghetti

150 g di guanciale a pezzo

4 uova fresche

60 g di Parmigiano o Pecorino grattugiato fresco

Pepe, sale, un po' d'olio d'oliva

facoltativo: prezzemolo



## PROCEDIMENTO

- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata “al dente”.
- Tagliare il guanciale a cubetti e rosolarlo nell’olio d’oliva fino a renderlo croccante, poi mettere da parte.
- Mescolare 4 tuorli e 1 albume con il formaggio grattugiato e aggiungere abbondante pepe.
- Scolare gli spaghetti lasciando un po’ d’acqua di cottura nella pentola.
- Mescolare la crema di uova e formaggio in una ciotola di vetro con un po’ di acqua calda di cottura.
- Porre la ciotola a bagnomaria caldo (non bollente) e mescolare fino a ottenere una salsa cremosa.
- Unire gli spaghetti e mescolare bene.
- Servire subito – con il guanciale e, se si desidera, un po’ di formaggio in più e prezzemolo fresco.

**Ecco pronta la carbonara in 20 minuti – cremosa, saporita e senza fronzoli. Proprio come in Italia.**

**BUON APPETITO!**

**OdASanté**