

Spaghetti alla carbonara



Ci sono piatti che ci catapultano nell'infanzia. Sono mezza italiana e il profumo di un bel "Bermer Platte" mi fa venire la nostalgia tanto quanto un bel piatto di pasta con un sugo delizioso. Vi presento qui la magnifica ricetta della carbonara, ricetta di una mamma calabrese verace. La cosa migliore: è tanto semplice da preparare!

Non lasciatevi convincere dai cultori della cucina che sostengono che nella vera carbonara non ci va la panna. È vero che è così per la maggior parte degli italiani, ma in questo sugo, un pochino ci vuole e ci sta bene. Punto e pasta!

- 4 uova
- 1 spècchio d'aglio tagliato in quattro
- 1/2 cipolla (media) tritata
- 150 g di pancetta a dadini
- 40 g di parmigiano grattugiato fine
- Un po' di olio d'oliva
- Un ciuffo di prezzemolo liscio fresco e tritato fine
- 2 goccini di panna semigrassa (o Rama che ha meno grassi e calorie)
- sale, pepe, paprica e una grattugiatina di noce moscata
- 1/2 kg di spaghetti (ad es. Barilla N° 5)

1. Sbattere le uova in una casseruola, aggiungervi il parmigiano e un goccio di panna semigrassa, il prezzemolo, un po' di sale, pepe, paprica e un pizzico di noce moscata. Attenzione: non mettere troppo sale perché il formaggio e la pancetta sono già salati di per sé.
2. Rosolare la pancetta a dadini in una padella senza olio, quando il suo grasso si scioglie, aggiungere aglio e cipolla e rosolare il tutto. Non appena la cipolla non è più «croccante», togliere la padella dalla sua fonte di calore.
3. Cuocere nel frattempo gli spaghetti in acqua salata fino a che siano ben al dente, scolarli e versarli in una padella calda.
4. Sopra gli spaghetti caldi versare la miscela uova/formaggio e cipolle/pancetta.
5. Mescolare tutto con cura e se necessario (se troppo asciutto), aggiungere un altro goccio di panna.
6. Infine versare sopra un filo d'olio d'oliva. Metterli in un piatto e guarnire con il prezzemolo fresco e il parmigiano.

Perfetto!