

## Carbonara *(Salse e sughi)*



### Preparazione

Per questa gustosa ricetta si dovrebbe usare il guanciale, ma dato che è piuttosto difficile reperirlo, si può sostituire con la pancetta affumicata. In una casseruola mettete la pancetta tagliata a striscioline e fatela rosolare a fuoco basso per sciogliere il grasso. A parte mettete in una terrina 2 tuorli e 2 uova intere, batteteli leggermente ed unitevi il pecorino piccante ben grattugiato. Continuate a battere con una forchetta per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Questo tipo di condimento si adatta in particolare agli spaghetti: dopo averli cotti al dente scolateli e buttateli ancora caldissimi nella casseruola dove avete rosolato la pancetta, versatevi sopra le uova con il pecorino, mescolate velocemente, tenendo la padella sulla fiamma in modo che resti calda. Prima di servire pepate abbondantemente. Questa ricetta presenta diverse varianti: ve ne proponiamo due. Se amate i gusti un po' forti potete soffriggere uno spicchio d'aglio con un cucchiaino d'olio e poi aggiungere alla pancetta; se invece preferite un sugo più delicato aggiungete 2 cucchiaini di panna alle uova e avrete una salsa molto più cremosa.

### Consigli

Per preparare una carbonara veramente gustosa e raffinata, vi suggeriamo di miscelare il pecorino piccante con il parmigiano reggiano, o ancora, di sostituire al guanciale la meno pesante pancetta.

### Curiosità

La pasta alla carbonara, secondo la tradizione, dovrebbe essere nata ad opera dei carbonai: questa specialità, semplice e gustosa, sarebbe originaria del Lazio.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Cottura** 10 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Guanciale** 150 grammi (di maiale)

**Uova** (2 tuorli d'uovo)

**Uova** 2 unità

**Pecorino piccante** 80 grammi

**Pepe**