



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA CARBONARA

INGREDIENTI:

Strutto di Maiale Gr 40
Pancetta Affumicata Gr 400
Pecorino Semi Stagionato Gr 100 (grattugiato)
Uova di Gallina 3 (intere)
Panna Liquida Gr 80
Sale Fino Q.B.
Pepe Nero Q.B.

PROCEDIMENTO:

Tagliare la pancetta a cubetti e cuocerla, a fuoco basso, in una casseruola con lo strutto, fino a quando è diventata trasparente e ha rilasciato il suo grasso.

Aprire le uova in una ciotola, unire la panna, il pecorino grattugiato e abbondante pepe macinato, mescolarle bene con una forchetta, aggiungere anche un poco dell'acqua di cottura della pasta.

Cuocere la pasta in acqua poco salata, quando è cotta scolare e metterla in una grande ciotola, versare sopra la pancetta con tutto il suo grasso, aggiungere le uova battute e mescolare velocemente fino a quando la pasta non si è amalgamata uniformemente, servire immediatamente.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta secca di semola di grano duro, in particolare gli spaghetti.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com