

Spaghetti carbonara

Con los clásicos spaghetti carbonara vamos a aprender varias cosas. Por ejemplo, que la verdadera y auténtica salsa carbonara no es la que se ha exportado internacionalmente. También veremos los tiempos de cocción necesarios para las pastas secas con forma alargada, mientras te explicamos la importancia que tiene la composición de la pasta. Para ello, mostraremos la exquisitez de la pasta de Gragnano, un pueblo al Sur de Nápoles que produce una pasta con harinas de la zona y agua baja en cal. Necesita más tiempo de cocción de lo normal (14 minutos), pero por su porosidad da un resultado totalmente único.

Preparación

Cocemos los spaghetti en agua hirviendo con sal gorda. Doramos el guanciale (cortado en juliana gorda) en una sartén con aceite, a fuego fuerte hasta que se vuelva completamente crujiente. Por otro lado, en un bol mezclamos los huevos con parmesano rallado, sal y pimienta, batimos enérgicamente y retiramos. Escurrimos la pasta y la pasamos (con el cucharón de pasta) a la sartén donde está guanciale. Salteamos la pasta con el guanciale y con un poco de agua de la cocción. Una vez haya absorbido el líquido, pasamos la pasta al bol donde está el huevo con parmesano y lo removemos inmediatamente de forma enérgica. Emplatamos al gusto.

Ingredientes

Para 4 personas:

320 gr de spaghetti de Gragnano (o de sémola de grano duro)

80 gr. de queso parmesano reggiano o “pecorino”

100 gr. de “Guanciale” (careta de cerdo curada con pimienta)

3 yemas de huevos frescos de corral.

15 gr. de aceite extra virgen de oliva

Sal fina

Sal gorda

Pimienta negra molida

Utensilios

Olla

Sartenes

Cuchillo

Colador

Espátula

Instructor destacado



Fabio Morisi

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD