

Bucatini alla carbonara di Rugiati

Autore: **Ciro**



La pasta alla carbonara è un piatto della ns. cucina classica, chi non lo ha cucinato almeno una volta! Sul mio sito vorrei proporvi una versione di pasta alla carbonara rivisitata dallo chef Simone Rugiati che mi ha incuriosito e che devo dire è veramente buona ed esalta i sapori dei singoli ingredienti. Alla pasta "risottata" si aggiunge la croccantezza del guanciale e il gusto dell'uovo che non diventa "frittata" ma diventa una crema che si amalgama perfettamente alla pasta evitando anche che questa si appiccichi.

Ingredienti

250	gr	bucatini
3	pz	Ma veniamo alla ricetta!
-	lt	tuorli uova
-		acqua gassata fredda
-		guanciale affettato fine
-		pecorino grattugiato
-		parmigiano grattugiato
-		pepe

Preparazione

Innanzitutto dobbiamo procurarci dell'ottimo guanciale, da evitare assolutamente la pancetta, tantomeno quella affumicata o il lardo.



Tagliamo il guanciale a fettine sottili, io l'ho acquistato già affettato quindi mi sono limitato a tagliarlo a strisciole. Prendiamo una padella abbastanza grande e mettiamo il guanciale a soffriggere a fiamma molto bassa senza aggiungere olio.



In questo modo la parte grassa friggendo il guanciale e rendendo croccante la parte non grassa.



Antipasto di polpo e patate fritte, minestrone di verdure, risotto alla milanese, gnocchetti sardi, spaghetti alla chitarra con ragù di vitello, tortina di ricotta e cioccolato, acqua di



Figli di mamma, polpo e patate fritte, minestrone di verdure, risotto alla milanese, gnocchetti sardi, spaghetti alla chitarra con ragù di vitello, tortina di ricotta e cioccolato, acqua di



Una carbonara veramente diversa dal solito.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	15 min	Difficoltà	Normale
Porzioni	2 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione	Italy	Costo per porzione	
Vegetariana	No	Dietetica	No
Senza glutine	No	Unità di pane	