

La Carbonara: sua Maestà la Regina ?? di Valentina Moro

Descrizione

TAG: Food & Beverage, Carbonara, Razione K, Ricetta carbonara

Dalle origini un po' incerte ma, per la più diffusa delle ipotesi, si deve curiosare fra gli americani per risalire alle origini della Carbonara. Conosciuto come un piatto tipico della cucina Laziale e più precisamente Romana, la Carbonara ha una storia interessante alle sue spalle. Infatti, sembrerebbe che, lo spunto per la costruzione della ricetta originale sia arrivato dalla Razione K dei militari delle truppe statunitensi del dopoguerra. Si trattava di **accostare l'abbinamento americano uova e bacon, a quello italiano pasta condita al formaggio**. Ed ecco che, con una semplice mossa intuitiva si riuscì a conquistare il palato di tanti da una costa all'altra dell'Oceano Atlantico. Ora, risalire a chi realmente abbia realizzato questo matrimonio è praticamente impossibile. L'unica ipotesi più attendibile sembrerebbe quella di Renato Gualandi, un giovane cuoco. Assunto il 22 settembre 1944 per cucinare un pranzo per l'incontro tra l'armata inglese e la Quinta armata americana a Riccione.

Ricetta originale de La Carbonara.

La vera ricetta della carbonara prevede l'utilizzo di due soli tipi di pasta, ossia gli spaghetti o i rigatoni, cucinati in acqua e sale.

GUANCIALE per La Carbonara

Guanciale

Il pezzo forte ciò, il guanciale, deve essere rigorosamente di Amatrice e non è contemplato in alcun modo l'utilizzo della pancetta. Questo, deve essere affettato a striscielle sottili, scottato in padella fino a quando non diventa bello scrocchiarello, come si dice a Roma.

PECORINO

Il pecorino, affinché si produca una vera carbonara deve essere esclusivamente romano Dop. Quindi non sardo e nemmeno in alcuna maniera altri formaggi come parmesano o grana padano.

UOVA

Ma, parliamo delle uova che, in un certo senso spaventano più di ogni altra cosa gli amatori nella preparazione della carbonara. Ai quali, ogni volta che tentano di cimentarsi in questo progetto, si apre un grosso dilemma, ossia: **le uova vanno cucinate o no?** Oppure: **il bianco dell'uovo va messo o no?** Per i più confusi c'è da specificare che, l'uovo non va assolutamente messo a cottura

ma, deve essere aggiunto esclusivamente a crudo. E per poter fare ciÃ², Ã“ necessario che la parte dellâ??uovo da utilizzare sia il tuorlo, comunemente detto il rosso dellâ??uovo.

Rosso/Tuorlo

Questo, perchÃ“ Ã“ lâ??unica parte dellâ??uovo commestibile da cruda. Infatti, osservando le immagini della vera carbonara che circolano sul web, notiamo senza dubbio emergere il colore rosso del tuorlo dâ??uovo in una consistenza semiliquida. Questa, ha potuto lievemente accostarsi a cottura grazie al calore della pasta appena scolata.

Bianco/Albumi

Del bianco nessuna traccia, nÃ“ crudo nÃ“ cotto! Infatti, crudo Ã“ indigesto e cotto resterebbe aggrumato e verrebbe meno la consistenza semiliquida che, lâ??uovo nella carbonara deve raggiungere.

PEPE NERO

Ed ecco che, solo alla fine si aggiunge il **Re pepe nero**, una bella spolverata quasi ivadente per rafforzare i sapori con il suo tocco piccante. E non sognatevi di aggiungere cipolla o aglio, perchÃ© rovinerete la festa.

Hits: 0

Lâ??articolo [La Carbonara: sua MaestÃ la Regina](#) proviene da [CIAOUP News & Advertising Influencer](#)

Categoria

1. MARKETING NEWS

Data di creazione

30 Luglio 2021

Autore