

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 de **La Carbonara**. Conosciuto come un piatto tipico della cucina Laziale e più precisamente Romana, la Carbonara ha un'interessante storia 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'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'Ottava 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 cioè, il **guanciale, deve essere rigorosamente di Amatrice** e non contemplato in alcun modo l'utilizzo della pancetta. Questo, deve essere affettato a striscette 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 parmigiano o grana padano.

UOVA

Ma, parliamo delle **uova** che, in un certo senso spaventano 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 da specificare che, l'uovo non va assolutamente messo a cottura

Rosso/Tuorlo

Bianco/Albume

PEPE NERO

Hits: 0

L'articolo [La Carbonara: sua Maestà la Regina](#) proviene da [CIAOUP News & Advertising Influencer](#)

Categoria

1. MARKETING NEWS

Data di creazione

30 Luglio 2021

Autore