



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
(LOS AUTÉNTICOS)

8 de Julio de 2020, 11.00h



CHEF : FERDINANDO BERNARDI
RISTORANTE OROBIANCO, CALPE



INGREDIENTES (1 persona)

60 gr. de spaghetti
40-50 gr. de papada de cerdo (guanciale)
2 yemas de huevo
40 gr. de pecorino romano
20 gr. de Parmigiano Reggiano (opcional)
Agua de cocción de la pasta
Pimienta negra
Sal para el agua de la pasta



El proyecto True Italian Taste es promovido y financiado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia y realizado por Assocamerestero, en colaboración con las Cámaras de Comercio Italianas en el Exterior, para revalorizar el producto agroalimentario auténtico italiano. True Italian Taste forma parte del programa "The Extraordinary Italian Taste".





SPAGHETTI ALLA CARBONARA (LOS AUTÉNTICOS)



CHEF : FERDINANDO BERNARDI
RESTAURANTE OROBIANCO, CALPE



RECETA

1. Cortar la papada en lonchas de 2-3 milímetros y a continuación, cortarla en juliana pero de forma alargada.
2. En una sartén, dejar que sude a fuego lento en su propia grasa hasta que se quede crujiente.
3. Mientras, ponemos a hervir el agua con sal para cocer la pasta.
4. Hacemos la mezcla de las yemas, el pecorino y el parmesano en un bol de cristal. Añadimos pimienta negra pero nada de sal.
5. Echamos los spaghetti en el agua cuando esté hirviendo y dejamos cocer durante unos minutos, en función del tipo de pasta.
Mi consejo es cocerlos 2 minutos menos de lo que dice el fabricante para que queden al dente.
6. Después de 5 minutos de cocción, cogemos 50 cl. del agua de cocción para añadirlos al bol de cristal y removemos para atemperar la mezcla y así darle más tiempo antes de que se cuaje durante la mantecatura de los spaghetti y conseguir más cremosidad. El error más común es que el huevo se cuaje cuando lo mezclamos con la pasta porque entonces la textura de la carbonara no será cremosa. Con nuestro método, obtenemos una mezcla más líquida porque hemos añadido el agua de cocción y es lo que nos permite que esa mezcla tenga más tolerancia al calor en el momento de la mantecatura.
7. Escurrimos los spaghetti (sin tirar el agua) una vez que haya terminado su cocción y los añadimos al bol de cristal con nuestra mezcla ya atemperada. Vamos mezclando para mantecarlos.
8. En la misma cazuela donde hemos cocido los spaghetti y con ese mismo agua, que está caliente, creamos un baño María caliente, con el fuego encendido pero sin que el bol esté en contacto con el agua: sostendremos nuestro bol encima del agua caliente mientras removemos para darle más cremosidad al huevo, con cuidado de que no se pase. Es importante que el bol sea de vidrio porque permite regular la temperatura como queremos nosotros (por eso hay que evitar que el recipiente sea de metal, por ejemplo).
9. Emplatamos y rematamos con un giro de molinillo de pimienta negra.



El proyecto True Italian Taste es promovido y financiado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia y realizado por Assocamerestero, en colaboración con las Cámaras de Comercio Italianas en el Exterior, para revalorizar el producto agroalimentario auténtico italiano. True Italian Taste forma parte del programa "The Extraordinary Italian Taste".

