PASTA ALLA CARBONARA

INGREDIENTI
Para 4 amigos

Pasta larga 400 g
tipo linguine o bucatini

Guanciale 200 g
si no, tocino o pancetta

Yemas de huevo x 5

Pimienta en grano 25 g

Vino blanco x 1 vaso
del Piamonte

Pecorino 40 g

Parmesano QB

COME FARE

Dorar el guanciale cortado en tiritas anchas de 1 x 2 cm y después desglasar con el vino blanco, removiendo bien con una espátula de madera para que suelte todo el jugo.
Cocer la pasta al dente. Mientras tanto, batir las yemas de huevo, los quesos rallados, la pimienta machacada y unas cuantas cucharadas soperas del agua de cocción de la pasta para preparar una emulsión.

Escurrir la pasta y mezclarla con los demás ingredientes en una sartén, de forma que quede bien ligada la salsa. Servir inmediatamente.

ESENCIAL

Hay que propagar la información: una carbonara como Dios manda se prepara con guanciale, una chacina elaborada con carrillo de cerdo ahumado y salado, yema de huevo y queso. Pero, sobre todo (por favor), ¡sin nata! La calidad de la pimienta, que debe ser machacada, es fundamental en esta receta.

