

# LA CARBONARA perfetta

Origini ed evoluzioni  
di un piatto culto  
interpretato da  
33 grandi chef!



## PREFAZIONE DI JOE BASTIANICH

La nota foodwriter di La Repubblica, racconta la vera storia di una ricetta culto della cucina romana. Una storia ricca anche di impreviste curiosità, come quella che la lega alla Seconda Guerra Mondiale e all'arrivo degli Americani a Roma... 33 grandi firme della cucina reinterpretano la ricetta classica con il loro magistrale tocco, fornendo così ai tanti appassionati una 'declinazione' stellata di questo piatto tra i più identitari del Made in Italy. Gli chef: Franco Aliberti, Bruno Barbieri, Enrico Bartolini, Heinz Beck, Andrea Berton e Gianluca Fusto, Eugenio Boer, Gabriele Bonci, Cristina Bowerman, Roy Caceres, Carbogang, Antonello Colonna, Christian e Manuel Costardi, Arcangelo Dandini, Iside De Cesare, Luca Fantin, Peppe Guida, Pietro Leemann, Accursio Lotà, Leandro Luppi, Marco Martini, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Luciano Monosilio, Davide Oldani, Marco Sacco, Domingo Schingaro, Nikita Sergeev, Elio Sironi, Massimo Sola, Marco Stabile, Cristiano Tomei, Angelo Troiani, Gualtiero Villa. In libreria dal 15 aprile - Cinquesensi editore - € 20,00.



## Divertissement

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
**SALSA TAHIN:** • 100 g di tahin integrale • 100 g di purea di cavolfiore • 10 g di succo di limone • 10 g di tamarì • 5 g di miso bianco  
**GOMASIO:** • 30 g di sesamo • 30 g di semi di canapa • 2 g di sale  
**FINTA BAVARESE:** • 200 g di piselli freschi • foglie di menta q.b.  
**TAGLIOLINI:** • 240 g di tagliolini integrali • 2 zucchine • 1/2 daikon grande • 60 g d'acqua di barbabietola • petali per guarnire

• **Per la salsa tahin:** in una bowl unite tutti gli ingredienti e mescolateli energicamente per ottenere una salsa liscia. • **Per il gomasio:** in un mortaio giapponese mettete tutti gli ingredienti e con l'aiuto dell'apposito pestello, pestate i semi. • **Per la finta bavarese:** sbollentate i piselli in acqua bollente salata per 8 minuti, raffreddate

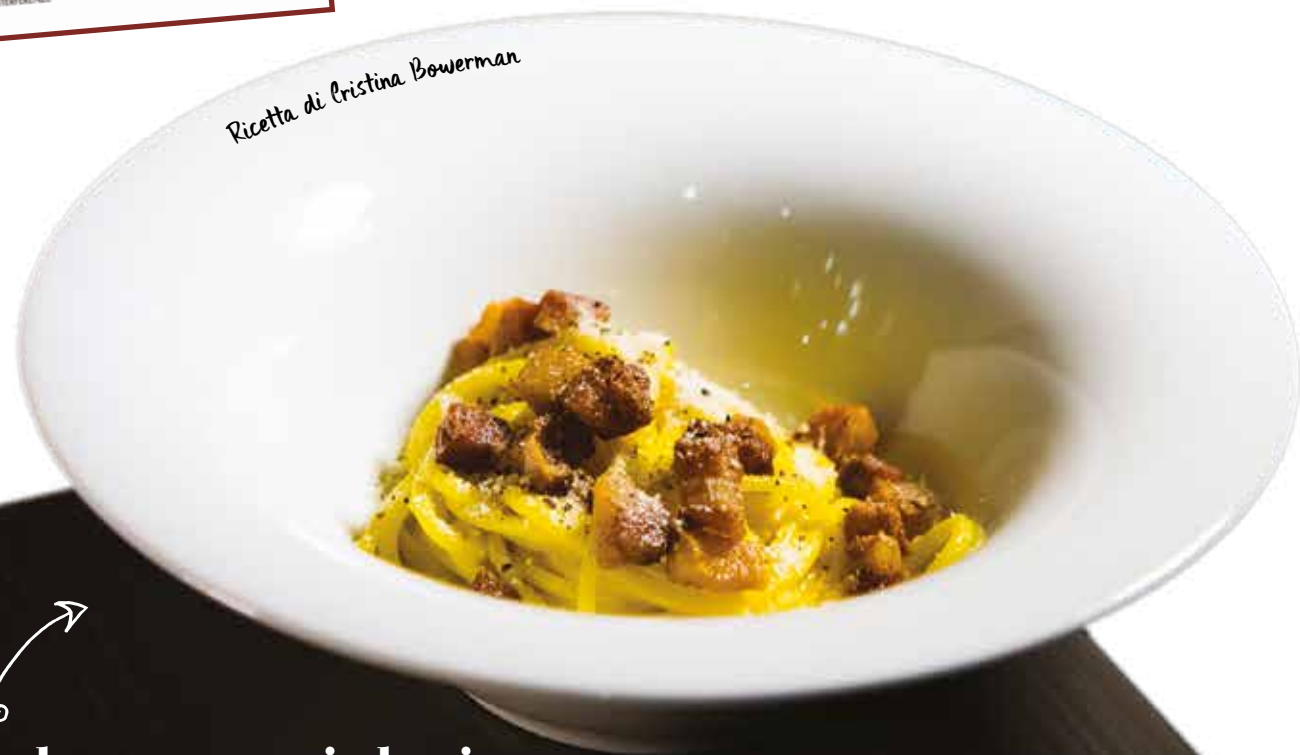
in acqua e ghiaccio, scolate e frullate in blender. Passate al setaccio. Frullate la crema di piselli con le foglie di menta. Dividetela in stampi a forma di cerchio del diametro di 6 centimetri, quindi ponete i cerchi in abbattitore e congelate. • **Per i tagliolini:** pulite e mondate le verdure, e con l'apposito spiralizer ottenete dei tagliolini, simili a quelli di pasta. Scottateli entrambi per 30 secondi in acqua bollente e salata e freddateli: la zuccina in acqua e ghiaccio e quelli di daikon in acqua ghiaccio e succo di barbabietola quindi sgocciolateli. Infine, fate cuocere i tagliolini di pasta integrale per 2 minuti, raffreddateli in acqua e conditeli con i tagliolini di verdure. Sul fondo di una fondina mettete una cucchiata di salsa di tahin, posizionate al centro la finta bavarese di piselli e su questa un nido di tagliolini. Spolverate con del gomasio e guarnite con dei petali di fiori.

## Supplì di spaghetti alla carbonara

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
• 350 g di spaghetti • 200 g di guanciale • 280 g di tuorli d'uovo • 210 g di pecorino • sale e pepe q.b. • 4 uova • pangrattato per impanare • olio per friggere q.b.

• **Fate andare** una padella antiaderente a fuoco vivo, mettete il guanciale tagliato a dadini, abbassate il fuoco e aspettate che venga tirato fuori tutto il grasso dal guanciale, quindi rialzate leggermente la fiamma fino a portare la parte magra a diventare croccante. • Con un colino separate il grasso dalla parte di carne

croccante. • A quel punto con l'aiuto di un frullatore a immersione emulsionate il grasso sciolto con i tuorli e il pecorino. • **Fate cuocere** gli spaghetti molto al dente e conditeli con tre quarti di questo "zabaione salato" e con il guanciale croccante. Lasciateli freddare in una casseruola bassa. • **Preparate** tanti mucchietti di spaghetti da circa 50-60 grammi, farciteli con un po' della rimanente crema e panateli con doppio passaggio: una prima volta nel pangrattato, poi nell'uovo sbattuto, poi di nuovo nel pane. • **Friggeteli** in abbondante olio caldo. Servite caldi.



## Carbonara quasi classica

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
• 400 g di pancetta tagliata a cubetti  
• 7 tuorli d'uovo  
• 240 g di pecorino dei Castelli o altro pecorino di preferenza grattugiato  
• 30 g di pepe Sarawak in grani  
• 400 g di bucatini  
• 8 fette di guanciale  
• pepe affumicato Sarawak, pepe lungo, pepe sechuan, da macinare fresco in finitura

• **Tostate** il pepe affumicato in una padella, mettetelo in una pentola d'acqua sul fuoco e fate sobbollire per 45 minuti. Filtrate, rimettete sul fuoco e salate. • **Fate andare** in una padella la pancetta a fuoco lento fino a quando il grasso si è sciolto. Mettete da parte il grasso e tenete la pancetta al caldo. • **Piastrate** le fette di guanciale usando un peso per non farle arricciare fino a quando non diventano croccanti. Quando sono raffreddate sbriciolatele. • In una bowl

possibilmente di vetro o ceramica sbattete i tuorli e il pecorino.

• **Cucinate** i bucatini e quando sono pronti scolateli conservando un po' dell'acqua di cottura. • **Versate** nella bowl e mischiate velocemente, aggiungendo la pancetta e un po' del grasso messo da parte. Aggiungete se occorre un po' dell'acqua di cottura e continuate a mescolare. • **Coprite** con una manciata di guanciale sbriciolato e una macinata dei pepi freschi.



## Carbonara scarpetta

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
• 320 g di spaghetti • 15 ml d'olio extravergine d'oliva  
**SALSA AL PECORINO:** • 100 g di latte • 2 g di maizena • 100 g di pecorino romano grattugiato  
**SPUGNA:** • 6 albumi • 30 g di zucchero • 5 tuorli d'uovo • 170 g di latte intero • 100 g di farina • 15 g di Maizena • 5 g di lievito in polvere • 70 ml d'olio di semi di girasole • 2 g di sale fino  
**GUANCIALE:** • 100 g di guanciale tagliato fine • 3 g pepe nero in grani per guarnire

• **Per gli spaghetti:** fate cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata molto al dente. Scolate e fate freddare stendendoli su una placca in un luogo fresco. Condite con olio extravergine d'oliva. • **Per la salsa pecorino:** fate bollire il

latte, unite la maizena diluita in acqua fredda, togliete dal fuoco e unite il pecorino, frullate, setacciate e tenete in caldo.

• **Per la spugna:** frullate tutti gli ingredienti insieme, poi disponete nei sifoni, caricate e dividete il composto in bicchieri di plastica, fate cuocere in forno a microonde per 1 minuto. Togliete dal forno e tenete da parte.

• **Per il guanciale:** stendete le fette di guanciale in una placca con carta da forno, coprite con altra carta da forno ed un'altra placca e cuocete in forno a 150° C per circa 10 minuti. Togliete dal forno e fate asciugare su carta assorbente. Frullate grossolanamente e tenete da parte.

• **Presentazione:** disponete gli spaghetti al centro dei piatti con la polvere di guanciale, servite con la salsa al pecorino, la spugna e il pepe nero grattugiato al momento.