

Spaghetti alla carbonara

1. Gli spaghetti alla carbonara sono difficili da preparare
 - a. ☒ Sì
 - b. ☐ No
2. Questa ricetta non è italiana
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
3. È una ricetta vegetariana
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
4. Bisogna mettere poco sale nell'acqua
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
5. Questo piatto si mangia freddo
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
6. La salsa si aggiunge alla pasta sul fuoco
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
7. Si può usare il pecorino al posto del parmigiano
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
8. Nessuno usa la panna per preparare gli spaghetti alla carbonara
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
9. È meglio non usare la panna
 - a. ☐ Sì
 - b. ☐ No
10. Si può aggiungere del formaggio nel piatto
 - a. ☐ Sì
 - b. ☒ No

Caro Lorenzo,

ti scrivo per darti la ricetta che mi hai chiesto. Si tratta di una delle ricette italiane più famose, è buonissima e facile da preparare.

Ingredienti per 4 persone:

Spaghetti: 400 grammi

Pancetta: 200 grammi

Uova: 4

Parmigiano grattugiato: 100 grammi

Cipolla: 1

Olio

Sale

Pepe

Preparazione:

_____ (mettere) sul fuoco una pentola grande con molta acqua. Quando l'acqua bolle, _____ (aggiungere) il sale: siccome il condimento della pasta è abbastanza salato, _____ (aggiungere) poco sale. Intanto, _____ (prendere) la pancetta e _____ (tagliare) a dadini. In un tegame _____ (mettere) un po' di olio e, quando è caldo, _____ (aggiungere) la cipolla tagliata finemente e _____ (fare) rosolare a fuoco basso. Poi, _____ (aggiungere) la pancetta e _____ (fare) cuocere finché non diventa croccante. _____ (Spegnere) il fuoco. _____ (rompere) le uova in una ciotola e _____ (sbattere) per qualche minuto. Poi, _____ (aggiungere) le uova il parmigiano e un po' di pepe nero e _____ (mescolare) bene il tutto. Infine _____ (aggiungere) la pancetta e la cipolla. _____ (calare) la pasta, _____ (scolare) al dente e _____ (mettere) in una ciotola. _____ (aggiungere) la salsa e _____ (mescolare) bene. È un piatto eccellente: _____ (servire) caldo e buon appetito!

Lorenzo, volevo dirti che questa ricetta può avere delle varianti: puoi usare il pecorino al posto del parmigiano, se lo preferisci; puoi aggiungere aglio e, al posto degli spaghetti, puoi usare altri tipi di pasta lunga, come le linguine. Alcuni aggiungono la panna, ma non usarla, non è necessaria. Un altro suggerimento: non aggiungere la salsa alla pasta sul fuoco. Un'ultima cosa: se vuoi un sapore più intenso, aggiungi del pecorino e del pepe direttamente nel piatto.

Un abbraccio e fammi sapere se ti è piaciuta la pasta alla carbonara.