

Calamarata orientale alla carbonara



- 5 a Natale. Forse qualcuno cercherà di stare leggero in vista dei bagordi dei prossimi giorni, io invece mi preparo ai grandi pranzi di Natale e Capodanno con uno dei miei primi piatti preferiti, la carbonara. Che dire, non proprio una ricetta light, ma un grande piacere in questa fredda domenica.

Questa è una di quelle preparazioni che possono essere realizzate in molte maniere diverse – c'è chi impiega solo i tuorli, chi le uova intere, c'è chi sfuma il guanciale con il vino e chi no, c'è chi preferisce un classico spaghetti e chi la pasta corta. Una ricetta tanto apprezzata da essere stata celebrata il 17 gennaio 2008 nella Giornata Mondiale delle Cucine Italiane promossa dal Gruppo Virtuale Chef Italiani.

Ma veniamo alla mia carbonara. A me non dispiace affatto l'abbinamento con i formati corti: oggi ho optato per la calamarata orientale. Ho comprato ai banchi del mercato vicino casa, aperti anche questa domenica, una fetta un po' spessa di buon guanciale, due uova biologiche e del pecorino romano stagionato. Dopo aver messo a bollire l'acqua per la pasta ho tagliato a listarelle il guanciale e l'ho fatto soffriggere dolcemente con un filo di olio extravergine, poi ho

spento il fuoco. Nel frattempo ho rotto le uova in una fondina e le ho battute leggermente unendo una buona manciata di pecorino grattugiato e un pizzico di sale.

E qui arriva la parte complessa. Evitare di fare una frittata, al contrario, creare una bella crema di uova che avvolga dolcemente la pasta e il guanciale. Ho scolato bene la pasta, l'ho versata nella padella con il guanciale, l'ho rimestata e, sempre a **fuoco spento**, ho unito le uova e pepe in abbondanza. Ho mescolato ancora per rendere il tutto cremoso e ho servito immediatamente.

Stavolta è venuta bene, ma non disperate se non sempre la consistenza è quella voluta, anch'io che sono appassionata del genere ho fatto decine di disastri prima di raggiungere buoni risultati.

Per la ricetta dettagliata cliccate [qui](#) .