



Las recetas de Casabase

PASTA ALLA CARBONARA

PRODUCTOS ITALIANOS ARTESANALES



VENTA Y DEGUSTACION

PASTA *alla* CARBONARA

Ingredientes (para 5 personas):

500gr de Pasta seca artesanal (Spaghetti).

300gr de Guanciale de Ariccia DOP.

100gr de queso Pecorino Romano.

75gr de queso Parmesano 24 meses.

5 huevos entero.

Pimienta negra en granos y Sal.

Pon una sartén bastante grande sobre el fuego alto. Corta el Guanciale en trocitos pequeños y tiralo allí SIN hecharle nada. Con una cuchara de madera, remueve el Guanciale de vez en cuando hasta que se ponga ligeramente marroncito.

¡Así esta perfecto y en su punto! Quita ya la sartén del fuego.

Por otro lado en un cuenco hecha los huevos, el Parmesano y el Pecorino recién rallados, un toque de sal y una generosa espolvoreada de pimienta negra con tu molinillo. Con un tenedor mezcla rapidamente todos los ingredientes hasta que estén bien amalgamados.

Cocina la pasta (siguiendo nuestra receta “la COCCION de la PASTA”) y, cuando le falta 1 minutos para que sea al dente, cuéjala y hechala en la sartén con el guanciale (recuerda que la sartén tiene que estar caliente). Amalgama bien la pasta con el guanciale y su grasa por 1 minutos.

Tira la pasta con el guanciale en el cuenco donde están los huevos y los otros ingredientes y empieza a mezclar con decisión con tu cuchara. Poco a poco con el calor de la pasta los huevos se van a poner cremoso. Esto tienes que hacerlo muy rapido, la pasta no tiene que enfriarse nunca.

¡Ya estamos! Sirve TU pasta en los platos y remata con un poco de Parmesano rallado y una molida de pimienta negra.

¡ESTA ES LA PASTA A LA CARBONARA PERFECTA!

Vino aconsejado: **Bramito** - Chardonnay - CASTELLO DELLA SALA
Verdicchio - Castelli di Jesi

CASABASE. CALLE DEL DR. CASTELO 8, 28009 - MADRID

+34 689.746.604 - INFO@CASABASE.ES - WWW.CASABASE.ES - f @

