

QUUBI



ODE ALLA SCARPETTA

GUIDA ALLE TARTINE
DA SISTIANA A TRIESTE

A TAVOLA CON
PIERPAOLO ROBERTI

VARIAZIONI
SUL TEMA
TIRAMISÙ

Mensile di gusto e buongustione | eurocezione | APRILE-MAGGIO 2024 | euro 3,00 Poste Italiane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 convertito in Legge 27/02/2004 n. 46 art. 1, comma 1, NE/UD



WE  **OSMIZA**

qb | QUANTO BASTA

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA. VINCE LA BONTÀ DEGLI INGREDIENTI

IL SEGRETO SONO LE CREMINE BEN AMALGAMATE E CREMOSE. E NIENTE OLI AGGIUNTI

Nelle settimane scorse si è celebrato il Carbonara Day e siamo stati sommersi da ricette autentiche o rivisitate. Fra tutte abbiamo scelto per voi le mezze maniche alla carbonara, dello chef Giuseppe Mulargia, Ristorante Le Spighe - Grand Hotel Palatino di Roma, quartiere Monti (albergo pet friendly).

Ingredienti per 2 persone

- * 4 tuorli
- * 120 g di pecorino crosta nera
- * 140 g di guanciale stagionato
- * 200 g di mezze maniche
- * pepe in grani q.b.

FATE COSÌ

Mettete a bollire l'acqua, unite il sale senza esagerare poiché il pecorino è molto saporito.

Tagliate il guanciale a listarelle spesse circa 1 cm, eliminando la cotenna. In una padella, a fuoco dolce, aggiungete il guanciale senza mettere olio, lasciandolo cuocere con i suoi grassi fino a che diventa dorato.

Spegnete il fuoco e tenetelo da parte. Conservate in una ciotolina il grasso di cottura.

In una ciotola capiente mettete i tuorli, il pecorino (80% del totale), il pepe, amalgamate con una spatola, aggiungete il grasso di cottura. Lavorate fino a rendere il composto cremoso.

L'ULTIMO PASSAGGIO

Versate la pasta nella padella con il guanciale (tenetene un po' per la decorazione), spadellate per qualche secondo e spegnete la fiamma.

FINISSAGE

Versate nella padella il composto di uova e pecorino e aggiungete, se è il caso, acqua di cottura fino a ottenere una pasta cremosa. Impiattate decorando con i restanti guanciale e pecorino pecorino e aggiungete una macinata di pepe fresco.

CONSIGLI UTILI

Per rendere più spumoso il composto di uova e pecorino, si può effettuare il procedimento a bagno maria, controllando che la temperatura non superi mai i 50 °C, evitando così che l'uovo coaguli.

QUANTOBASTA
Aprile/Maggio 2024

