





” SCUOLA DI CUCINA

LA PAROLA ALLO STORE MANAGER VALERIO BONORA

LE UOVA E LA PASTA FANNO SUBITO PENSARE AL PIATTO SUCCULENTO PER ECCELLENZA: LA CARBONARA. NOI VI SVELIAMO LA RICETTA INFALLIBILE E COME SE NON BASTASSE ANCHE UNA GOLOSA PASTA CON L'UOVO MARINATO **”**

SPAGHETTI ALLA POVERELLA

uova

29



TRADIZIONALMENTE NELLA CARBONARA SI UTILIZZA IL PECORINO, MA SE RITENETE CHE IL SAPORE SIA TROPPO FORTE POTETE UTILIZZARE METÀ GRANA PADANO E METÀ PECORINO. IL SAPORE SARÀ PIÙ DELICATO

Tonnarelli alla carbonara

Ingredienti per 4
Preparazione: 10 minuti
Cottura: 5-6 minuti
Calorie: 785 a porzione

- 150 G DI GUANCIALE
- 50 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 4 UOVA BIO
- 320 G DI TONNARELLI
- 65 G DI PECORINO SARDO DOP GRATTOGIATO
- 60 G DI PECORINO ROMANO GRATTOGIATO
- PEPE

Il procedimento

- 1 Sgusciate e sbattete le uova in una ciotola e amalgamatele con i formaggi grattugiati.
- 2 Versate l'olio in una padella e fatelo scaldare.
- 3 Aggiungete il guanciale a listarelle e fatelo soffriggere finché non diventa croccante.
- 4 Tenete da parte 2 cucchiai di guanciale per la presentazione e versate un po' di acqua di cottura della pasta nella padella.
- 5 Fate cuocere, intanto, la pasta in abbondante acqua salata, 5-6 minuti.
- 6 Scolate la pasta e fatela insaporire nella padella con il guanciale.

30



La mantecatura



7 Spegnete la fiamma e unite il composto di uova e formaggi. Mescolate fino a ottenere una consistenza morbida e cremosa. Aggiungete, se necessario, qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.



8 Rimettete la padella sul fuoco solo se dovesse risultare troppo liquido il condimento e fate saltare la pasta finché si restringe il fondo.



9 Prelevate la pasta con un forchettono avvolgendola a matassina.



10 Disponete la pasta nei piatti e completate con il guanciale croccante tenuto da parte. spolverizzatela con il pepe.

“ IL COLPO DA MAESTRO È L'AGGIUNTA DEL GUANCIALE CROCCANTE ALLA FINE, NON SOTTOVALUTATELO. SPESSO SI TENDE A MISCHIARE TUTTO INSIEME, MA NON SERVE SOLO PER DECORARE, REGALA ALLA PASTA ANCHE UNA COMPONENTE CROCCANTE. ”



L'UOVO SI CUOCE CON IL CALORE DELLA PASTA E SI LEGA CON L'AMIDO, COSÌ RIMANE MORBIDO



” L'UOVO È UN INGREDIENTE SEMPLICE E PROPRIO PER QUESTO DEVE ESSERE DI OTTIMA QUALITÀ, POSSIBILMENTE PROVENIENTE DA GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO E NUTRITE CON MANGIMI NATURALI ”

Spaghetti alla poverella

Ingredienti per 4
Preparazione: 20 minuti
Cottura: 6-7 minuti
Riposo: 5 ore
Calorie: 570 a porzione

20 G DI PREZZEMOLO TRITATO

320 G DI SPAGHETTI

3 SPICCHI DI AGLIO

1 CUCCHIATINO DI PEPERONCINO

4 TUORLI • 150 G DI ZUCCHERO + 150 G DI SALE

4-5 CAPPERI

4 ACCIUGHE SOTT'OLIO

50 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

La marinatura delle uova



1 Mescolate in una ciotola i 150 g di zucchero con i 150 g di sale. Fate 4 nidi con metà composto e disponete in ciascun nido un tuorlo.



2 Coprite i 4 tuorli con il composto di sale e zucchero rimasto e lasciate in frigo 5 ore a marinare. Riprendete i tuorli e rimuovete la copertura della superficie.



3 Prelevate i tuorli delicatamente e sciacquateli in acqua fredda per eliminare i residui. Teneteli da parte, serviranno per condire la pasta.

La preparazione del condimento



4 Scaldare in una padella 30 ml di olio e aggiungete 2 spicchi d'aglio tritati.



5 Fate soffriggere l'aglio mescolando 1 minuto e aggiungete il peperoncino.



6 Spegnete il fuoco e aggiungete un mestolo di acqua calda.



La preparazione della pasta



7 Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, circa 3 minuti. Scolate la pasta e trasferitela nella padella del condimento. Fatela insaporire 2-3 minuti.



8 Impiattate la pasta a nido aiutandovi con un forchettone e arrotolando gli spaghetti in un mestolo.



9 Frullate, intanto, in un mixer l'olio rimasto, le acciughe, 1 spicchio d'aglio, il prezzemolo e i capperi, versate la salsa sulla pasta e mescolate.



10 Disponete l'uovo marinato sulla pasta e servite immediatamente; cospargete il piatto con del peperoncino.

“ GLI SPAGHETTI ALLA POVERELLA SONO UN PIATTO VELOCE ED ECONOMICO. ARRICCHITELI CON L'UOVO MARINATO, DARÀ UN TOCCO DA GRANDE CHEF! ”



IMPIATTANDO A NIDO,
LA PASTA SI RAFFREDDERÀ
MENO VELOCEMENTE!