



Παραδοσιακή Συνταγή για Καρμπονάρα με ένα αρωματικό twist

Η παραδοσιακή συνταγή της Καρμπονάρα με μία μικρή αρωματική διαφοροποίηση

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Εκτέλεση

Για 4 άτομα

1 πακέτο Linguine
4 κρόκους αυγού
220g guanciale ή
λαρδί ή άκοπτο
μπέικον
1 κ. γ. βούτυρο για το
τσιγάρισμα
120g τριμμένη
παρμεζάνα
200g νερό από το
βράσιμο των
ζυμαρικών
½ μάτσο
σχοινόπρασο
1 κ. γ. βούτυρο
τρούφας
αλάτι, πιπέρι

- Βράζουμε τα ζυμαρικά 2' λιγότερο απ' όσο αναγράφεται στη συσκευασία σε αλατισμένο νερό ώστε να είναι al dente.
- Κόβουμε το μπέικον ή το guanciale (ή το λαρδί) σε μπαστούνια.
- Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι και λιώνουμε ελάχιστο βούτυρο.
- Τσιγαρίζουμε το μπέικον (ή όποιο αλλαντικό χρησιμοποιήσαμε) σε μέτρια φωτιά για περίπου 6- 7' μέχρι να πάρει πολύ ωραίο χρώμα και να βγάλει το επιπλέον λίπος του.
- Σουρώνουμε το extra λίπος και το κρατάμε στην άκρη.
- Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και κρατάμε το νερό του μαγειρέματος καθώς θέλουμε και τη γεύση αλλά και το άμυλο για τη σάλτσα μας.
- Βάζουμε σε ένα μπολ τους κρόκους και τους χτυπάμε ελαφρά.
- Προσθέτουμε 200g από το νερό που κρατήσαμε από τα μακαρόνια σε δόσεις ώστε να ανεβάσουμε σταδιακά τη θερμοκρασία και να μην ψηθεί το αυγό.
- Προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας από το λίπος που κρατήσαμε προηγουμένως.
- Προσθέτουμε και το μισό από το τυρί και ανακατεύουμε.
- Βάζουμε στο τηγάνι τα ζυμαρικά μαζί με το μπέικον και τρίβουμε το υπόλοιπο τυρί.
- Περιχύνουμε με τη σάλτσα, ανακατεύουμε να πάει παντού και να χυλώσει με τη θερμοκρασία των ζυμαρικών.
- Προσθέτουμε το σχοινόπρασο ψιλοκομμένο και το βούτυρο τρούφας.



-
- Σερβίrouμε και απολαμβάνουμε!

Historical Tip

Μυστήριο παραμένει η προέλευση του πιάτου και δυστυχώς ούτε εμείς καταφέραμε να το λύσουμε. Η πιο γνωστή αναφορά γίνεται για ένα χωριό που ονομάζεται *Carbonara*. Υπάρχουν όμως και αναφορές ότι η ονομασία του πιάτου προέρχεται από τους *Καρμπονάρους*, ένα κίνημα τα μέλη του οποίου αναγκάζονταν να κρύβονται και γι' αυτό “ανακάλυψαν” αυτή τη συνταγή καθώς χρειάζεται υλικά τα οποία είναι εύκολο να βρεθούν. Από όπου και να προέρχεται βέβαια το πιάτο, η νοστιμιά του είναι αδιαμφισβήτητη!