

La carbonara



- Qual è l'origine della carbonara?
- La ricetta della carbonara nasce nel 1944. Si racconta che i soldati americani, durante la Seconda Guerra Mondiale, assaggiarono la pasta "cacio e uova" abruzzese preparata dai carbonai (carbonari in romanesco) e da qui potrebbe nascere anche il nome "carbonara", a cui hanno aggiunto il bacon.

- Quando si celebra la Giornata Mondiale della carbonara?
- Il Carbonara day, festa istituita dall'Unione Italiana Food e International Pasta Organisation, si celebra il 6 aprile.

- Quante calorie ha un piatto alla carbonara?
- Un etto di pasta alla carbonara fornisce in media 565 kcal.

- Che vino si beve con la carbonara?
- Il Merlot è un vino dai tannini morbidi, molto diffuso anche nel Lazio. Può essere un perfetto abbinamento con la Carbonara.

Guarda il video della ricetta, cliccando in questo link:

https://drive.google.com/file/d/1Wph_INOqsWa2WO0QGW-3EZZz9aJDvsTo/view?usp=sharing

Oggi facciamo la carbonara. Ingredienti: spaghetti, guanciale, non la pancetta, il guanciale, pecorino stagionato, parmigiano, 6 uova.

Hoje vamos fazer carbonara. Ingredientes: espaguete, guanciale, não pancetta, mas guanciale, pecorino curado, parmesão, 6 ovos.

Tagliamo il guanciale a cubetti, senza olio né niente, ci buttiamo il guanciale e iniziamo l'operazione. *Cortamos o guanciale em cubos, sem óleo ou outras coisas, jogamos o guanciale e começamos a operação.*

Vedete che bellezza tutto il grasso sta sciogliendosi per fare la nostra cremina.

Vejam que beleza, toda a gordura está derretendo para fazer nosso creme.

A questo punto è una bella doratura. Levo la pancetta e lascio tutto il sughino.

Neste ponto, está bem dourado. Vou tirar a pancetta e deixo todo o molho.

A questo punto mettiamo l'acqua per le nostre paste asciuttine e facciamo una cremina di formaggio.

Agora colocamos água para nossos macarrões secos e vamos fazer um creme de queijo.

Per la cremina di formaggio mettiamo 3 tuorli e tre uova intere.

Para o creme de queijo, colocamos 3 gemas e três ovos inteiros.

Buttiamo la pasta, buttiamo il parmigiano, il pecorino, l'acqua di cottura su questi formaggi. *jogamos a massa, jogamos o parmesão, o pecorino, a água de cozimento sobre esses queijos.*

E ora iniziamo a fare la cremina. Abbiamo fatto questa consistenza mettiamoci l'uvino e *agora começamos a fazer o creme. Conseguimos essa consistência, colocamos o ovinho*

Qui c'è troppa roba! Aspettiamo comodi degli spaghetti che sian cotti.

Aqui tem muita coisa! Vamos esperar confortavelmente pelos espaguetes que estejam cozidos.

A questo punto giriamo le paste nell'olio del grasso della pancetta.

Neste ponto, mexemos a massa no óleo da gordura da "pancetta".

Versiamo la crema di uovo. Lei dice mangiami. E ora che ci buttiamo

Despejamos o creme de ovo. *Ela está dizendo "me come". E agora vamos jogar*

Eccola eccola guardate che bellezza!

Aqui está, aqui está, vejam que beleza!

Provate a rifarla a casa. Intanto noi proviamo a mangiarla. Grazie!

Tentem fazer em casa. Enquanto isso, vamos tentar comê-la. Obrigada.