

PATES CARBONARA.

La recette est née à Rome, presque par hasard, toujours en 1944, quand Gualandi, alors soldat, se retrouva à devoir répondre à la demande de deux généraux, un Américain et un Anglais, qui voulaient manger », raconte le magazine italien Gambero Rosso. Dans ses mémoires, Gualandi a déclaré que le plat avait été développé pour cuisiner pour de grandes quantités de soldats en utilisant ce qui était disponible sous forme de ration. Selon une traduction, Gualandi a écrit : « Les Américains avaient du bacon fantastique, de la crème de lait délicieuse, du fromage et de la poudre d'œuf rouge [séché ?]. J'ai mis le tout ensemble et j'ai servi ces pâtes aux généraux et aux officiers pour le dîner. Au dernier moment, j'ai décidé d'y ajouter du poivre noir qui donnait un excellent goût. » Malheureusement, rien de tout cela ne peut être confirmé avec certitude. Le New York Times a toutefois noté qu'un journaliste gastronomique avait écrit un article sur les délicieuses « Pasta alla Carbonara » en 1954 dans le quartier romain de Trastevere.

Ingrédients :

Pour 5 personnes

400 g de pâtes

3 œufs

3 jaunes d'œufs

150 g de guanciale (pancetta ou lard)

120 g de pecorino ou parmesan

Sel, poivre



Préparation :

Couper le guanciale (A défaut pancetta ou lard) en lardons.

Les mettre dans une poêle et les faire dorer à feu moyen/doux durant quelques minutes. Le gras doit fondre et les lardons doivent légèrement croustiller. Réserver et conserver le gras de cuisson.

Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau légèrement salée.

Pendant ce temps, battre les œufs (entiers + les jaunes d'œufs) dans un grand récipient, ajouter 2/3 du pecorino ou parmesan râpé et une ou deux louche d'eau de cuisson des pâtes. Saler légèrement et poivrer généreusement.

Égoutter les pâtes en conservant 2 à 3 CS d'eau de cuisson dans un petit récipient (ça servira à rendre la sauce plus fluide par la suite au besoin).

Disposer les pâtes dans un récipient et ajouter le gras de cuisson des lardons puis mélanger le tout rapidement jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées.

Si la sauce n'est pas assez liquide, ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Ajouter ensuite les lardons de guanciale (pancetta ou lard), et rectifier l'assaisonnement en sel mais surtout en poivre.

Servir aussitôt les pâtes en ajoutant la sauce sur le dessus puis déposer un peu du pecorino râpé restant.