**Spaghetti storici alla carbonara**

Gli *Spaghetti alla carbonara* sono un piatto semplice ma nello stesso momento molto gustoso e rustico. Secondo la storia, si sviluppò durante la Seconda Guerra Mondiale, quando i soldati americani stazionati a Roma portavano le uova e la pancetta agli amici italiani e gli chiedevano di cucinare qualcosa con questi ingredienti. Ciò nonostante, la provenienza della ricetta non è sicura al cento per cento. Una cosa però è certa: che gli *Spaghetti alla carbonara* sono una ricetta romana. Qui sotto una versione un po’ modificata a modo mio, che si basa su quella della cuoca italo-americana Marcella Hazan.[[1]](#footnote-1)

Per chi non è italiano ogni tanto è difficile capire perché certi tipi di sugo si preparano soltanto con una particolare tipodi pasta, come per esempio gli *Spaghetti alla carbonara*. In Italia è impossibile trovare le penne o le farfalle alla carbonara. Al massimo questo sugo si serve pure con i bucatini, però la ricetta tradizionale richiede gli spaghetti a tutti i costi, soprattutto perché questi assorbono perfettamente il sugo e si amalgamano molto bene e facilmente con gli altri ingredienti che, prima di essere mischiati con la pasta, sono ancora freddi.

Anne Matthes

Ingredienti (per 6 persone):

* *225 g di pancetta affumicata (o se si è in Italia pure il guanciale che però fuori dall’Italia è difficile da trovare)*
* *4 spicchi d’aglio*
* *3 cucchiai di olio d’oliva extra vergine*
* *4 cucchiai di vino bianco*
* *2 uova grandi*
* *4 cucchiai di formaggio romano (grattugiato)*
* *50 g di Parmigiano Reggiano (grattugiato)*
* *2 cucchiai di prezzemolo (tritato)*
* *pepe nero (macinato fresco)*
* *550 g di spaghetti*
1. Marcella Hazan (\* [15. April](http://de.wikipedia.org/wiki/15._April) [1924](http://de.wikipedia.org/wiki/1924) [Cesenatico](http://de.wikipedia.org/wiki/Cesenatico), [Emilia-Romagna](http://de.wikipedia.org/wiki/Emilia-Romagna); † [29. September](http://de.wikipedia.org/wiki/29._September) [2013](http://de.wikipedia.org/wiki/2013) in [Longboat Key](http://de.wikipedia.org/wiki/Longboat_Key), [Florida](http://de.wikipedia.org/wiki/Florida)) cuoca italo-americana e autrice di libri di ricette, famosissima in USA e in Germania dove ha popolarizzato la cucina italiana. [↑](#footnote-ref-1)