

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



L'origine des **spaghetti alla carbonara** est un peu controversée : certains l'attribuent aux conspirateurs « carbonari » de Ombrie, qui auraient fait connaître ce plat aux Romains au XIXe siècle, d'autres prétendent plutôt que l'inventeur est Ippolito Cavalcanti, noble napolitain qui aurait publié cette recette dans un de ses livres. On dit également que ce plat est né pendant la Seconde Guerre mondiale lorsque les Américains apportèrent de grandes quantités de bacon et d'œufs en poudre, qui faisaient partie des rations militaires. Par l'inspiration des cuisiniers romains serait né ce plat si simple et en même temps très savoureux.

Pour 4 personnes

- 350 gr de spaghetti
- 180 gr de pancetta coupée fin
- 3 œufs
- 40 gr de pecorino ou de parmesan râpé
- 40 gr de beurre
- sel, poivre

Coupez la pancetta en petits morceaux, faites la revenir dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et dorée. Battez les œufs, ajoutez le fromage, salez, poivrez. (Il est possible d'ajouter deux cuillères à soupe de crème fraîche, mais ce n'est pas la recette d'origine).

Faites cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée 10 minutes environ. Ils doivent être "al dente".

Trois minutes avant de les égoutter, faites fondre le beurre dans une poêle, versez le mélange d'œufs et tournez sans arrêt à feu doux jusqu'à ce que cela commence à épaissir. Ajoutez aussitôt la pancetta et les spaghettis égouttés. Bien mélanger et servir aussitôt.