

COCINA ROMANA

ESPAGUETIS A LA CARBONARA



Receta

Ingredientes para tres personas (o una, depende de la gula)

Espaguetis, 250 gr.

Huevos, 2.

Tocino curado a cuadritos, cuatro cucharadas a tope.

Queso pecorino rayado o parmesano, al gusto.

Aceite de oliva, dos cucharadas.

Media taza del agua donde cuece la pasta.

Pimienta, al gusto.

Sal, al gusto.

Nada más, ¡no crema de leche! Ni mucho menos ¡cebolla!

Mientras hierve el agua salada para la pasta calienta el aceite de oliva en un sartén, añade el tocino a cuadritos dejando que se vuelva muy crujiente. Cuando hierve el agua arroja los espaguetis. Dejalos bastante "al dente". Escurre el agua, acuérdate de conservar media taza de esta agua. En la misma olla y a fuego medio une espaguetis y tocino crujiente; cuando comienza a saltar añade la media taza de agua de la cocción de la pasta y los huevos. Con un cucharón no pares de mezclar hasta que tome una consistencia cremosa. Apaga el fuego añade el queso pecorino o parmesano, un chorro de aceite de oliva, pimienta y mezcla por 30 segundos.