Carbonara ca la ea acasă

După pizza, probabil cea mai cunoscută mâncare italienească în lumea întreagă sunt ***spaghetti alla carbonara***. Există un *Carbonara Club* și o *Carbonara Day*, 17 ianuarie, când, în toate restaurantele italienești din lume se gătește această rețetă. Pe cât e de simplă, pe atât e de greu de gătit bine, chiar dacă ingredientele sunt puține, genuine, iar prepararea ei nu necesită mare talent culinar. Și, tocmai pentru că e așa de simplă, au apărut o mulțime de variațiuni pe această temă, unele considerate adevărate "orori culinare" de către bucătarii italieni, cum ar fi smântâna, care știu că în România se adaugă adesea la rețeta originală. Ca să nu mai vorbim că am întâlnit persoane care pun bulion! Sigur că fiecare rețetă se poate adapta la o anumită realitate geografică și gastronomică , din lipsa unor ingrediente, dar, atunci când ai totul la dispoziție, nu are sens să supui rețeta originală la adevărate torturi culinare.

În ceea ce privește originea acestei rețete, există mai multe variante, nici una însă nu poate fi considerată cea oficială. Cert este că nu apare în nici o carte de bucate, înainte de 1950. Locuitorii din regiunea Abruzzo susțin că rețeta originală au creat-o ei, se numea *cacio e ova* (brânză și ou), romanii au inclus-o printre mâncărurile lor tradiționale, cei din Marche revendică și ei prima rețetă, modificată ulterior. Numele ar proveni de la cărbunarii care urcau în munți și luau cu ei, ca hrană rece, spaghetti cu brânză și ou, gătite cu o zi înainte. Sau de la numele unei organizatii politice secrete din secolul al 19 lea, *carboneria*, născută în sudul Italiei, ai carei membri, când se întâlneau, găteau o variantă de *spaghetti alla carbonara*. Sau de la piperul negru, ca și cărbunele, ingredient indispensabil în rețeta originală. Ultimii care revendică originea acestei rețete sunt americanii, care, ajunși în Italia în 1944, au adus cu ei bacon-ul și l-au adăugat la rețeta deja existentă,

cu brânză și ou. Un lucru e cert, nici un bucătar italian nu vă poate spune cu precizie unde s-a născut această mâncare, dar cu toții vă vor da aceleași ingredinte pentru 4 persoane:

- 350 gr spaghetti
- 150 gr *guanciale (slănină afumată)* sau *pancetta (un fel de kaiser)*, care e mai puțin grasă (bucătarii italieni interzic baconul, dat fiind faptul că îl consideră un “americanism” care nu are nimic de-a face cu rețeta originală)
- 100 gr de pecorino, care poate fi amestecat cu parmezan
- sare și piper

- Spaghetele se pun la fiert, sub formă e evantai, într-o oală cu multă apă; adăugați sarea doar când apa începe să fiarbă
- Tăiați bucățele *guanciale* sau *pancetta* și îl puneți la prăjit (sau mai exact la rumenit), într-o tigaie fără ulei, pentru că e suficient de gras. Puneți două linguri de ulei de măsline doar dacă folosiți bacon. Pe măsură ce grăsimea se topește, *slănina* se va rumeni
- Bateți ouăle împreună cu pecorino și adăugați sarea și piperul
- Când spaghetele sunt fierte, se strecoară și se pun în tigaie, peste slănină
- Se ia de pe foc tigaia și se toarnă peste spaghete ouăle bătute, până când se încorporează bine. Bucătarii italieni nu amestecă pe foc, pentru că există riscul ca oul să se întărească și sosul nu va mai ieși cremos.

Sfaturile bucătarilor experți: nu folosiți smântână, nu amestecați pe foc ouăle cu spaghetele, puteți înlocui *guanciale* cu *pancetta* afumată, dar evitați baconul. Dacă puteți, folosiți ouă de casă, care vor da o culoare intensă spaghetelor.

După cum puteți observa, rețeta originală este foarte simplă și gustoasă, nu e păcat să o modificați după bunul plac, care nu e întotdeauna și pe placul experților?