

**Carbonara Avanguardista Eighties Style.**

Per 4 persone normali, oppure 2 come dico io.

|                       |   |     |
|-----------------------|---|-----|
| Spaghetti del "caso"* | g | 400 |
| Pancetta affumicata** | g | 250 |
| Uova intere           | n | 4   |
| Grana Padano          | g | 100 |
| Panna fresca          | g | 200 |
| Panna da cucina       | g | 300 |
| Burro                 | g | 20  |

Sale fino, sale grosso, pepe nero macinato, forse del latte ma poco.

Per 4 persone ci vogliono almeno 400 g di pasta, che poi alla fine guardi il pacchetto da 500 semi vuoto e dici: "massì dai, ce li butto tutti tanto non avanzano". E non avanzano mai. No spreco a tavola, fa trendy.

Pentola alta e abbondante acqua, il coperchio serve, usalo. Fuoco è meglio di induzione soprattutto quando devi padellare e fiammeggiare che ti sembra di essere figo e le donne di casa apprezzano. Ma apprezzano ancor di più a casa degli altri perché quando schizzi la cucina di grasso ti voglio vedere poi a ripulirla. E le lenzuola in camera, vuoi mettere quell'afrore di pancetta abbrustolita che riemerge nottetempo? Ci sta.

Mentre l'acqua si scalda fai due cose, non di più.

**una:** mischia panna da cucina, panna fresca e rompicci le uova unisci poco sale e un bel po' di pepe che glielo vogliamo dare un po' di brio a questa carbo?

Mischia con qualcosa poi unisci una manciatina di grana, il resto lo tieni per dopo.

Se quello che vedi nella ciotola ti sembra troppo denso ecco che quella nota sul latte che ti ho messo negli ingredienti finali, trova un senso, diamoglielo.

**due:** taglia a dadini la/le pancette, teoricamente dovresti tagliare in julienne in quanto lo spaghetti è lungo ma qui siamo avanguardisti, mica bacchettoni. Va bene il cubetto che è alla portata anche mentale di tutti.

Fatto? Acqua bolle? Coperchio? Ok adesso il sale, ce lo metti quanto te ne pare in genere Q.B. va sempre bene, hai messo quello grosso vero? Lo sapevo.

Il sale nell'acqua bollente si scioglie praticamente subito perciò non hai scuse, versa gli spaghetti, butta la pasta insomma. Tieni rigirato per bene per 1 minuto poi rimetti il coperchio e occhio a non fare uscire la schiuma e l'acqua sul gas che poi chi la sente.

La vuoi al dente? Assaggi e la scoli al dente. La vuoi più cotta? La assaggi e la scoli più cotta. La vuoi come ti pare a te? Procedi di conseguenza. Comunque sia salva un poco di acqua di cottura che potrebbe tornarti utile. Tipo il latte di prima per capirci.

Bene bene bene, mentre gli spaghetti cuocivano non te ne sei stato a poltrire e hai acceso il gas sotto alla padella dove hai messo il burro e le pancette. Hai fatto cuocere per circa 5 minuti in modo da rosolare il tutto ma senza ovviamente bruciare il burro. Non siamo barbari noi.

Padella e pancetta ancora calda attendono che tu una volta scolati gli spaghetti ce li versi dentro. Operazione che deve richiedere tipo 12 secondi. Rimescola gli spaghetti e riaccendi il gas, scalda bene poi spegni il gas. Tutti gli spaghetti ancora si staranno unguendo per bene e mischiando con croccantini di pancetta che d'un tratto tu gli versi sopra il mix di panne ecc. rimescola e vedrai che succede.

Se il composto è asciutto allora unisci poca acqua di cottura salvata, ti eri ricordato vero?.

Se il composto è liquido e non uniforme allora accendi brevemente il gas e rimescola al solo scopo di dare un poco di calore in più per rassodare panna e uova. Poco mi raccomando altrimenti diventa una frittata.

La pasta dovrebbe essere ancor al dente perché ci vuole più a dirlo che a farlo cioè un minuto da quando la scoli. Sporzionala alla vecchia maniera ovvero fino quando i piatti son colmi e la padella vuota. Cospargi con il restante grana e porta in tavola alla svelta ma con un certo orgoglio. Te lo puoi permettere.

P.S. È concessa la scarpetta direttamente nella padella con quel che ne rimane. Nel piatto è d'obbligo.

\* lo spaghetti del "caso" è uno spaghetti normalissimo in genere spesso con una cottura attorno ai 7 minuti. Può anche non essere stellato o griffato o trafileto con sta cippa, purchè tenga bene la cottura e faccia la sua porca figura.

\*\* usi quella che trovi, se la trovi cotta usi quella cotta, se la trovi cruda usi quella cruda, così senza sensi di colpa che tanto dovresti usare il guanciale, quindi... ps è ammesso il mix fra le due pancette.