



MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA



Ingredienti

- 5 tuorli
- 70 gr pecorino grattugiato
- 70 gr grana grattugiato
- 4 macinate di pepe nero
- 250 gr pasta
- 250 gr guanciale a cubi

Procedimento

Quello che noi facciamo di solito è prepararlo per minimo 30 persone poiché pastorizziamo il tuorlo insieme al resto degli ingredienti nel bimby. Ma si può benissimo fare a bagno maria con l'aiuto di una bowl, emulsionando con una frusta tutti gli ingredienti insieme finché non si addensa tutto il composto. Una volta che il "Carbomix" è pronto, rosolare il guanciale dolcemente, così da far sudare tutto il grasso e ottenere un guanciale croccante ma succoso.

Nel frattempo cucinare la pasta in acqua salata per il tempo indicato dal pacco, una volta scolata, unire il guanciale e cucinare a bagno maria nella bowl, sarà pronta quando sarà una crema densa e ben mantecata con la pasta e il guanciale. Servire a piacimento con una spolverata di formaggio e pepe sopra.