



LA STORIA DELLA CARBONARA

PRIMA STORIA :

DURANTE LA SECONDA GUERRA MONDIALE, I SOLDATI AMERICANI AVEVANO UNA PORZIONE ALIMENTARE PER LA COLAZIONE COMPOSTA DA UOVA E BACON.

GLI ITALIANI HANNO AGGIUNTO A QUESTE PORZIONI INGREDIENTI ITALIANI (PASTA E FORMAGGI) E HANNO CREATO UNA RICETTA AL LORO MODO.

INGREDIENTI :

SPAGHETTI
PANCETTA
TUORLI D'UOVA
PARMIGIANO E
PECORINO GRATTUGIATI
SALE E PEPE

SECONDA STORIA :

I CARBONARI ITALIANI (OPERAI CHE ESTRAEVANO IL CARBONE) VIVEVANO NEGLI APPENNINI (MONTAGNA ITALIANA) E CON GLI ALIMENTI CHE AVEVANO A DISPOSIZIONE SI FACEVANO DA MANGIARE. COSI HANNO CREATO LA PASTA ALLA CARBONARA

RICETTA :

- FAR BOLLIRE L'ACQUA SALATA
- BUTTARE LA PASTA NELL'ACQUA
- TAGLIARE LA PANCETTA A CUBETTI E FAR ROSOLARE
- MESCOLARE I TUORLI D'UOVA CON IL PARMIGIANO E IL PECORINO GRATTUGIATI
- QUANDO LA PASTA È COTTA, AGGIUNGERE LE UOVA CON I FORMAGGI E LA PANCETTA
- SERVIRE SUBITO !

BUONA DEGUSTAZIONE



Articolo scritto da M. e E. (3B)