



# 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)