SPAGHETTI ALLA CARBONARA

INGREDIENTI x 4 persone: 500g di spaghetti n° 4 o 5; un uovo freschissimo intero a persona; 300g di guanciale o pancetta arrotolata in fette spesse, non affumicata!; 3 spicchi d'aglio con la buccia; 2 peperoncini; abbondante pepe nero macinato; pecorino romano salato grattugiato; parmigiano reggiano grattugiato; sale; olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE: con la forchetta sbattere in ogni piatto un uovo intero fino ad ottenere una crema uniforme e spumosa-aggiungere un pizzico di sale ed abbondante pepe nero macinatoaggiungere una manciata di pecorino romano ed una di parmigiano reggiano grattugiati-mescolare dolcemente con la forchetta e formare una cremina uniforme-tagliare a dadini il guanciale o la pancetta e metterli in una padellina con un fondo di olio extra vergine di oliva-aggiungere i tre spicchi d'aglio tagliati a metà con tutta la buccia (veste) –aggiungere i peperoncini interi o sbriciolati e mettere a soffriggere a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto per non fare attaccare-quando la pancetta sarà ben dorata, spegnere il fuoco e calare gli spaghetti in acqua con poco o per nulla sale-quando la pasta sarà al dente, riaccendere sotto la padellina della pancetta-non appena inizia a soffriggere versare un mestolo di acqua di cottura della pasta ed abbassare un po' la fiamma-scolare la pasta senza farla asciugare troppo e versarla immediatamente nei piatti dove avete preparato la crema di uovo-mentre ancora sta sfrigolando, aggiungere in ogni piatto il soffritto di aglio e pancetta con generosità e qualche cucchiaiata di sughetto-mescolare rapidamente da sotto a sopra tutto l'insieme e spolverare con un altro po' di pecorino o parmigiano o tutti e due-mangiare bollente, dopo esservi preparati accanto una bella fetta di pane casereccio, meglio se il toscano insipido, per farvi ricche scarpette con il fondo della crema d'uovo-Occhio! È un piatto unico, inutile prepararvi qualcosa di secondo.