

Pasta alla carbonara (B2)

La pasta alla carbonara è uno dei piatti della cucina italiana più famosi al mondo, ma ancora oggi in molti commettono errori grossolani quando eseguono la ricetta. Il primo riguarda il formato: secondo la ricetta tradizionale si devono usare gli spaghetti per la pasta alla carbonara, non altri tipi.

In molte versioni sparse per il mondo, inoltre, c'è chi ci aggiunge la pancetta o (peggio) i wurster! l'unica carne ammessa negli spaghetti alla carbonara è il guanciale, tagliato a pezzetti piccoli e soffritto mentre la pasta cuoce. La carbonara, nello specifico, è un piatto tipico della cucina della regione Lazio, e prevede solo uova, guanciale spaghetti.

Fra tutte le varianti, la peggiore è quella con la panna, un vero crimine nei confronti di questa ricetta sacra per tutti gli italiani.

Hai capito il testo?

1) Di che regione d'Italia è originaria la ricetta della carbonara?

- a) Campania
- b) Lazio
- c) Toscana
- d) Lombardia

2) Quale tipo di carne si usa nella carbonara?

- a) Guanciale
- b) Pancetta
- c) Wurstel
- d) Manzo

3) Qual è il formato di pasta perfetto secondo la ricetta tradizionale?

- a) Linguine
- b) Tubetti
- c) Spaghetti
- d) Tortiglioni

4) Quale fra questi ingredienti, usato in molte varianti all'estero, è assolutamente odiato dagli italiani?

- a) Guanciale
- b) Pecorino
- c) Uova
- d) Panna

5) Come si cuoce il guanciale nella pasta alla carbonara?

- a) Si mette a essiccare per 30 minuti e poi si adagia sul fondo del piatto
- b) Si inforna in forno ventilato a 180 gradi per 45 minuti
- c) Si taglia a cubetti e si soffrigge in padella
- d) Si fa allo spiedo sul barbecue in giardino

6) Quali di questi ingredienti non è presente nella ricetta tradizionale della pasta alla carbonara?

- a) Fragole
- b) Guanciale
- c) Uova
- d) Spaghetti