



Carbonara con gli asparagi

Ingredienti

200 g di spaghetti (io li preferisco grossi)

200 g asparagi freschi

1 spicchio di aglio

olio extravergine di oliva q.b.

sale

pepe abbondante

3 tuorli

60 g tra pecorino e parmigiano grattugiati

Lo so lo so, probabilmente non si dovrebbe utilizzare il termine “carbonara” per qualsiasi preparazione che preveda uova e pecorino senza che la ricetta in questione sia l’originale, ma dire “carbonara” fa subito venire in mente quel piatto lì e la salivazione già parte. In questa versione, vegetariana, non c’è guanciale (sentito? ho detto “guanciale” non “pancetta” :)), bensì gli asparagi.

La ricetta proposta è per 2 persone, ma se siete di più, ad esempio 4, raddoppiate tutte le dosi, tranne che per i tuorli. I tuorli vanno calcolati uno testa più uno per la padella quindi per 4 persone ci vogliono 5 tuorli.

La comodità dell’asparago è che lui sa come essere pulito, non dovete essere voi a decidere quale parte eliminare del gambo perchè, quando è fresco, se cercate di spezzarlo, lui lo farà nel punto in cui da una parte c’è ciò che non serve e nell’altra c’è la parte commestibile.

Spezzate tutti gli asparagi e sciacquate la parte buona, quella che ha la punta.

Ogni asparago tagliatelo a tocchetti di 1 cm circa, inoltre, solo la parte finale che è più durezza, tagliatela a metà, in questo modo cuocerà tutto nello stesso modo.



In una padella saltapasta, versare abbondante olio e l’aglio, fatelo rosolare ed aggiungete gli asparagi tagliati, aggiungete pepe e sale e fate cuocere per 3-4 minuti a fiamma media, non di più, devono rimanere croccanti, cercate di non mescolarli con un cucchiaio di legno o simili, ma fateli saltare. Passati i 3-4 minuti trasferiteli in un piatto in

modo che smettano di cuocere, lasciando l'olio in padella ed eliminate l'aglio (non eliminate però la padella perchè servirà così com'è).

Mentre l'acqua per cuocere la pasta sale di temperatura, mescolate con una frusta a mano in una ciotola molto capiente i tuorli con il mix di pecorino e parmigiano (se vi piacciono i sapori forti potete usare anche solo il pecorino), salate e soprattutto pepate abbondantemente. Quando l'acqua sta per bollire salatela e calate gli spaghetti, allungate il composto nella ciotola con dell'acqua di cottura in modo da pastorizzare le uova e tenete da parte.

Quando manca un minuto alla fine della cottura della pasta accendete nuovamente sotto la padella, rimettete sul fuoco gli asparagi e fategli prendere calore. Senza gettare l'acqua della pasta, ma utilizzando un servispaghetti trasferiteli nella padella, fateli insaporire con gli asparagi ed il loro olio e spegnete la fiamma.

Ora dovete essere rapidi: aggiungete il composto di uova nella padella e girate velocemente, ritrasferite tutto nella ciotola ed aggiungendo un po' alla volta l'acqua di cottura della pasta e mescolando date vita alla "cremina" tipica che avvolge gli spaghetti alla carbonara.

Aggiungete ulteriore pepe e distribuite nei piatti