Tonnarelli a la Carbonara



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Yemas: 8 Unidades
Sal: 8 Gramos
Huevos de campo: 2 Unidades
Sémola de grano duro: 500 Gramos

Carbonara

Yemas: 6 Unidades
Pimienta Negra: c/n
Queso Parmesano: 50 Gramos
Guanciale o panceta: 200 Gramos
Queso Pecorino: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Tonnarelli

- Mezclar *sémola*, sal, formar una corona, ahuecar el centro y verter los huevos ligeramente batidos.
- Ir tomando la *sémola*, desde los bordes hacia el centro, para que los huevos batidos la vayan absorbiendo.
- Cuando la masa comienza a tomar forma, volcarla sobre la mesada y ejercer presión con la palma de las manos una y otra vez hasta lograr un bollo liso
- Amasar aproximadamente 10 minutos.
- Cubrir con un paño y dejarla reposar 30 minutos como mínimo.
- Estirar la masa con palote o máquina de pastas hasta lograr un espesor de 3 mm.
- Cortar láminas de 30 cm de largo.
- Con la máquina de pastas, cortar los tonnarelli en el número 4
- Dejarlas secar estiradas en una placa con *semolín*, como mínimo 30 minutos antes de cocinar.

Carbonara

- Colocar las yemas en un bol e incorporar los quesos rallados finos, generar una *crema* lisa

- Reservar.
- Cortar el guanciale en tiras parejas.
- En una sartén a fuego bajo, desgrasarlas sin desechar la grasa liberada y añadir pimienta negra molida.
- Cocinar los tonnarelli en una olla con abundante agua hirviendo y sal gruesa.
- Retirarlos con una pinza de cocina e incorporarlos a la sartén con el guanciale.
- Agregar ½ cucharón del agua de la cocción y sartenear unos segundos para que la pasta absorba la grasa del guanciale y la pimienta.
- Retirar del fuego e incorporar las yemas y el queso.
- Con la ayuda de la pinza de cocina, mezclar para emulsionar hasta lograr una salsa sedosa y bien integrada con la pasta.
- Este procedimiento se realiza fuera del fuego para que las yemas no se cocinen.
- Terminar con abundante pimienta negra recién molida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tonnarelli-a-la-carbonara