



Carbonara destrutturata dello chef Andrea Fugnanesi

Una rivisitazione molto originale di uno dei più famosi piatti della tradizione: la Carbonara destrutturata.



Foto © Andrea Fugnanesi.

La ricetta della **Carbonara destrutturata** ci è stata regalata dallo [chef Andrea Fugnanesi](#) il quale, amando questo piatto della tradizione, ha pensato di creare una propria versione inserendo un tocco personale.

Il nome “**Carbonara destrutturata**”, spiega, è dovuto al fatto che ogni singolo ingrediente è stato scomposto nella fase di trasformazione.

Ricetta della carbonara destrutturata

Categoria: primi piatti

Difficoltà: media

Costo: basso

Dosi: per 1 persona

Tempo di preparazione: 15 minuti circa

Pinot Grigio IGT 2015 Jermann

Ingredienti per 1 persona

- 1 uovo;
- paprika;
- sale q.b.;
- pepe q.b.;
- 50 grammi di spaghetti;
- 1 fettina di pancetta;
- pecorino q.b..

Procedimento

Separare l'albume dal tuorlo, facendo attenzione a non rompere quest'ultimo.

Mettere il tuorlo in un cucchiaino bucato in modo che la membrana vitellina si separi dall'albume, quindi marinare il tuorlo con sale, pepe, paprika per almeno 10-15 minuti in frigorifero in modo da prevenire la contaminazione batterica a causa di temperature al di sopra di 0 gradi.

Montare l'albume a neve e formare delle quenel (cioè delle sfere a forma conica) con due cucchiaini e cuocere in forno a 200° per 6-7 minuti.

Tagliare la pancetta di uno spessore di 1 cm e cuocerla in forno a 220 gradi per 5-6 minuti fino a che non diventi croccante. Successivamente tamponarla con della carta assorbente in modo da asciugare il grasso in eccesso.

Cuocere gli spaghetti e procedere all'impiattamento come si preferisce, avendo cura di non rompere il tuorlo e cercando di farlo rimanere il più possibile nella sua forma naturale.



Lo chef Andrea Fugnesi e la maître Diana Zahariya che ha consigliato il vino da abbinare.

Il vino giusto da abbinare alla carbonara destrutturata

La *maître* **Diana Zahariya** per questo piatto consiglia un **Pinot Grigio IGT 2015 Jermann**, un bianco del Friuli Venezia Giulia (13,00% vol.). “Ogni piatto viene esaltato dal giusto abbinamento con il vino più appropriato”, ci dice.

Esistono varie ricette di Carbonara:

Vegetariana:

- verdure miste (zucchine, melanzane, carote);
- asparagi e noci;
- erbe;

A base di pesce:

- gamberi;
- tonno;

Carbonara classica.

Nel nostro caso abbiamo una carbonara destrutturata, nella quale sono presenti gli stessi ingredienti della carbonara classica, però sono state usate tecniche di preparazione e presentazione decisamente diverse.

Elaborando gli ingredienti del piatto ho scelto questo vino che ha tutte le caratteristiche organolettiche per poter essere abbinato al piatto. Il suo colore giallo paglierino è intenso con leggera nuance rosa antico ; il profumo è intenso, ampio e fruttato con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido e particolarmente armonico per il corpo pieno.

Data di creazione

29/05/2016

Autore

redazione