



Bochecha de porco ou barriga de porco, queijo pecorino, ovos, sal e pimenta do reino e 'massa' são os componentes para fazer um excelente prato de carbonara de acordo com a tradição italiana mais clássica.

No entanto a receita da massa italiana mais cozida no mundo continua a provocar debates. Talvez porque não se saiba exatamente suas origens.

A única coisa certa é que em meados dos anos quarenta este tipo de condimento para massas era chamado Carbonara. Alguns dizem que o nome se deve ao fato de que os membros da Carboneria, quando se reuniam em suas reuniões secretas, preparavam e comiam.

Alguns dizem que foi inventado por uma cozinheira de Carbonia (Sardenha) que trabalhou em Roma, que diz que era a comida habitual dos fazendeiros de carvão dos Apeninos e que acredita que o nome deriva da pimenta preta abundante que é feita para chover sobre a massa como uma espécie de pó de carvão.

Há também aqueles que, na incerteza das origens do nome, argumentam que foi uma invenção dos soldados americanos que em 1944 durante sua estada na Itália desenvolveram o prato, combinando massa italiana com ovos em pó e bacon que fez parte da 'K ração' que foi fornecida às tropas.

“Até agora, ninguém conseguiu explicar por que a carbonara é a receita de massa italiana mais cozida do mundo”, diz a CNA em um comunicado. Celebramos este sucesso mundial por toda a Itália, explicando os cinco ingredientes fundamentais do 'carbonara perfeito': bochecha de porco, pecorino, ovos, sal e pimenta preta.

Dia 6 de abril o mundo inteiro comemora o #CarbonaraDay, este ano é a segunda edição de um evento muito especial para homenagear uma das receitas mais famosas do mundo!

Juntamente com as associações de massas e com todos os amantes de massas, é dedicado um dia para este prato icônico para promover suas inúmeras formas de interpretações em todo o mundo, inspirar pessoas, e convidá-los a compartilhar suas próprias receitas nas redes sociais ao mesmo tempo estimular debates .



## INGREDIENTES:

Para 4 porções

Espaguete de 500 gr

200 gr bochecha de porco ou panceta (barriga)

4 gemas

100 gr de queijo pecorino

sal e pimenta a gosto

Cozinhe o espaguete em uma panela grande com água salgada.

Enquanto isso, corte a bochecha em lardon e coloque em uma panela grande. Grelhe a bochecha até ficar marrom, sem óleo.

Enquanto isso, bata o ovo com o queijo e duas colheres de água fervendo. Adicione pimenta preta moída na hora.

Quando o macarrão estiver cozido al dente, escorra-o e coloque-o na panela com o bacon: retire a panela do fogo e junte as gemas batidas, e finalmente adicione uma colher de sopa de água para um resultado cremoso.

Mexa por um minuto e sirva espaguete com molho carbonara: polvilhe com o queijo pecorino e pimenta preta.

Sirva quente.