

RICETTA 12

Spaghetti alla carbonara di Wagyu

Ingredienti per 4 persone

Spaghetti alla chitarra a sezione quadrata	250g
Pecorino romano da grattugia	100g
Tuorli d'uovo bio	12
Wagyu Beef	120g
Sale in scaglie, pepe nero al mulinello	q.b.



Preparazione

- 1 Per prima cosa, refrigera il manzo in modo che si indurisca e ti consenta di affettarlo agevolmente.
- 2 Tagliane sottilmente alcune fette e ponile su carta trasparente poi conservale in frigorifero mentre il resto del manzo taglialo in pezzetti più spessi e mettili in una padella.
- 3 Grattugia il pecorino (conservane un terzo per la "spolverata" finale) e mettilo in una ciotola capiente con i tuorli d'uovo ed una generosa grattugiata di pepe nero. Mischia bene e se il composto fosse troppo asciutto, unisci poca acqua fredda per rendere cremoso il composto.
- 4 Porta in ebollizione l'acqua salandola e getta in cottura gli spaghetti avendo cura di rimestarli.
- 5 Nel frattempo inizia a rosolare delicatamente i tocchetti più spessi di Wagyu salando e pepando leggermente. Spegni.
- 6 Quando la pasta sarà al dente scolala e versala nella padella con un poco di acqua di cottura, riaccendi e spadella vivacemente per qualche secondo quindi versa la pasta così condita nella ciotola con l'uovo e il pecorino. Rimesta velocemente e se necessario unisci un poco di acqua di cottura.
- 7 Ora arrotola la porzione necessaria in un mestolo da brodo e posa la pasta al centro del piatto ricoprendola con le fettine di Wagyu che avevamo preparato in precedenza, spolvera con pepe nero e servi subito.



Ideatore della ricetta

GUALTIERO VILLA

Gualtiero si occupa di cucina professionale da oltre trent'anni con esperienze in rinomati ristoranti in tutta Italia. Il desiderio di sapere e di ricerca lo hanno avvicinato negli anni all'insegnamento con collaborazioni come docente con le più note scuole di cucina milanesi fino all'apertura nel 2013 con 2 socie di Cucina In, scuola di cucina e contenitore social di esperienze con comune denominatore la cucina.