

Tutorial Riassunto di carbonara dello chef Riccardo Di Giacinto VIDEO

tutorialdigiacinto-cb6950fd

[riccardo di giacinto e ramona anello](#) Lo chef una stella Michelin **Riccardo Di Giacinto**, patron con la moglie **Ramona Anello** del ristorante **All'Oro di Roma**, spiega ai lettori di Mixer la ricetta del **Riassunto di carbonara**.

INGREDIENTI PER 10/12 persone

600 ml di latte

12 uova (8 tuorli e 4 albumi)

120 gr pecorino

120 gr parmigiano

Pepe nero q.b.

8 fette di guanciale

Guarda l'esclusiva video ricetta e leggi sotto il procedimento:

[embed width="560"]<https://youtu.be/hX-JrSZ98yY>[/embed]

PROCEDIMENTO:

Tagliare a $\frac{3}{4}$ i gusci d'uovo, separare tuorli e albumi e salvare i gusci per usarli in seguito come contenitori. Dividere il latte in parti uguali in due recipienti e grattugiare il parmigiano. Portare il primo recipiente di latte a bollore e versarlo sul parmigiano grattugiato, frullare il tutto. Passare il contenuto al colino cinese per evitare i grumi in eccesso. Montare gli albumi a neve ferma e unire insieme alla crema di parmigiano. Mettere il composto in un sifone. Portare il latte a bollore, aggiungere i rossi e portare il tutto a 65°. Incorporare il pecorino e il pepe. Assaggiare e aggiustare con un po' di sale se necessario. Riempire a $\frac{3}{4}$ il guscio d'uovo con la crema di carbonara ottenuta con i rossi. Nel mentre, arrostiti dei fogli di guanciale sottili in un padellino antiaderente per renderli croccanti. Aggiungere al composto, dentro il guscio, il guanciale croccante tagliato a piccoli pezzi. Terminare con la spuma di parmigiano e un po' di pepe nero in grani macinato al momento. Da consumare con un cucchiaino in

verticale, prendendo insieme la crema di carbonara, il guanciale croccante e la spuma di parmigiano.