

Carbonara al Blue cheese Stilton

Eccomi qui, felice ed ispirata dai giorni trascorsi a Londra. Ricaricata come la migliore delle batterie, con la mente libera, lontano dai pensieri e dalla stanchezza dei turni di lavoro, con una cosa ben precisa in testa...ho voglia di cucinare. Sguinzagliati i miei 5 sensi tra le vie pittoresche, i mercati e gli animati pub, tanto tipici quanto belli ho fatto il pieno di idee e voglia di sperimentare. Io e mio marito ci ritroviamo seduti al tavolo del pub, a fare un bilancio della vacanza e il risultato è sempre lo stesso, la vacanza e' bella, siamo riusciti a vedere quasi tutto quello che ci eravamo prefissi, abbiamo appagato la nostra curiosità e constatiamo che pur essendo il quarto viaggio a Londra, conserva sempre lo stesso fascino. Eppure si parte emozionati, con mille aspettative, si corre da una parte all'altra senza tregua, quasi a fondersi con gli usi e costumi dei londinesi che per l'appunto sono sempre di corsa.... Ma poi? La casa e' la casa! E si trova sempre nello stesso posto, con il TUO ambiente, le TUE abitudini e l'impronta che le hai saputo dare. Il colore che hai scelto per le pareti, i messaggi che hai appuntato sulla TUA lavagnetta e lo steccato che non è uno steccato, bensì quello che hai messo su un giorno con il sole, con le prime gocce di pioggia che cadono, perché inizia a piovere, ma devi riparare l'orto per evitare le invasioni barbariche dei TUOI FIGLI quadrupedi e tendere la rete perché hanno annunciato vento e grandine e i TUOI pomodori si rovineranno! Alla fine capisci che è bello viaggiare, ma mai quanto il piacere di tornare a CASA dai tuoi cari e alla tua vita e che più del piacere di andare, si parte per TORNARE.

Così mi ritrovo nella MIA cucina con tanti nuovi ingredienti acquistati a Londra, perché amo fortemente i souvenir culinari e accendo le fiamme del mio fornello, che nell'attesa ha

combattuto contro un velo di polvere. Le due fazioni sono schierate nella mia mente, stile italiano contro stile inglese! Non c'è nessuna guerra, solo un pacifico gemellaggio in cui la meravigliosa carbonara, accoglie un prelibato formaggio erborinato, il Blue Stilton, dal sapore intenso, quasi prepotente. La cremosità di questo condimento avvolge il piatto in tutti i suoi elementi e rapisce al primo assaggio.



INGREDIENTI per 2 PERSONE:

- 150 g di penne rigate (o del formato che preferite)
- 200 g pancetta affumicata a cubetti
- 80 g formaggio Blue Stilton
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 50 ml di panna fresca
- pepe macinato fresco
- 1 spicchio di aglio in camicia
- 1 presa di sale

PROCEDIMENTO:

Tutti i componenti del condimento devono essere preparati separatamente, per poi essere assemblati solo alla fine, con la pasta. In una padella far scaldare i cubetti di pancetta affumicata, a fiamma dolce con lo spicchio di aglio in

camicia, fino a quando risulterà rosea e parte del grasso si sarà sciolto. Spegnerne il fuoco e rimuovere lo spicchio di aglio. In una ciotola sbattere l'uovo e il tuorlo con una macinata di pepe fresco. Scaldare la panna fresca in microonde a 600 watt per 30 secondi e tenerla da parte. Procedere con la preparazione dell'ultimo ingrediente, il Blue Stilton, il protagonista che taglieremo a pezzetti o sbricioleremo sul tagliere, per aggiungerlo solo alla fine. Cuocere la pasta in acqua salata rispettando i minuti di cottura del formato scelto. Scolare la pasta, versarla nuovamente nella pentola di cottura dopo esserci accertati di aver eliminato tutta l'acqua ed unire la pancetta, la panna calda, le uova sbattute e 2/3 del Blue Stilton preparato. Amalgamare bene e addensare 1 minuto su fiamma dolce. Raggiunta la cremosità desiderata, spegnere la fiamma, amalgamare ancora e impiattare a caldo, guarnendo con un le briciole del Blue Stilton tenuto da parte.

CONSIGLIO: Il Blue Stilton ha un sapore deciso, per tanto, conviene salare solo l'acqua di cottura della pasta e non aggiungere ulteriore sale alle diverse componenti del condimento.

