Carbonara, per Just Eat è la terza tipologia di pasta più ordinata

20230405114110justeat-carbonara-d15b397e

Guanciale, uovo, pecorino romano e pepe nero sono i quattro ingredienti chiave che rendono **la carbonara uno dei piatti più conosciuti, amati e replicati al mondo.** Il piatto di pasta, simbolo della tradizione culinaria romana, fa della semplicità e del gusto genuino i suoi punti di forza, anche a domicilio. Per questo motivo **Just Eat**, **per celebrare il Carbonara Day** che si celebrerà domani, 6 aprile, **ha analizzato l'andamento degli ordini della carbonara**: solo nei primi mesi del 2023 ne sono già stati ordinati a domicilio oltre 5.800 kg.

Classifica dei piatti alla carbonara più ordinati

1. Supplì alla carbonara

2. Carbonara Burger

3. Frittatina di pasta alla carbonara

4. Arancino alla carbonara

5. Tonnarello alla carbonara

Una ricetta, infinite varianti
Come tutti i grandi classici della nostra cucina, la **ricetta è stata rielaborata e modificata**, dando vita a diverse varianti: con pasta lunga o corta, in formato arancino o frittatina di pasta. E se da un lato la **versione classica resta intramontabile**, è anche vero che oggi esistono **tanti modi di gustare la carbonara**, e anche sulla tipologia di pasta è possibile decidere più liberamente: il formato che viene associato immediatamente alla pasta alla carbonara sono gli spaghetti, ma una valida soluzione è rappresentata dai tonnarelli. In alternativa alla pasta lunga, si possono scegliere i rigatoni che, grazie ai bordi dentellati, permettono di trattenere la gustosa crema.

A prescindere dalla propria versione preferita, **la croccantezza del guanciale, la cremosità dell’uovo, la sapidità del pecorino romano e la nota speziata del pepe nero** posizionano la carbonara sul podio delle pasta più ordinate su Just Eat, insieme all’amatriciana e l’intramontabile lasagna.

Ma **quando preferiscono ordinare gli italiani questa prelibatezza?** L’Osservatorio di Just Eat ci svela che la passione per questo piatto tipico italiano non conosce confini. La carbonara viene ordinata durante tutto il corso dell’anno, **specialmente nei mesi più freddi,** con un picco di ordini registrato nel mese di gennaio. **E durante la settimana?** Con oltre la metà degli ordini, il weekend è il momento preferito per ordinare: sul podio troviamo **il sabato, seguito dalla domenica e dal venerdì.**

Le città dove la carbonara non può mancare

In quanto piatto della tradizione romana, non stupisce che la carbonara sia il piatto prediletto soprattutto nella **città etern**a, con una crescita del +42% rispetto all’anno precedente. Le varianti preferite? Il supplì, seguito dagli arancini, dalle più classiche mezze maniche alla carbonara, ma anche dalla versione in panino o pinsa. **Secondo posto per Bologna** dove spopola la versione classica, ma anche la frittatina e la carbonata con spaghetti alla chitarra o di semola. **Seguono Genova**, che rimane fedele alla tradizione, **Padova** con la variante burger, e **Palermo,** anch’essa pilastro del classico intramontabile spaghetto alla carbonara.