Tutorial Riassunto di carbonara dello chef Riccardo Di Giacinto VIDEO

tutorialdigiacinto-cb6950fd

riccardo di giacinto e ramona anelloLo 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 ¾ 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 ¾ il guscio d'uovo con la crema di carbonara ottenuta con i rossi. Nel mentre, arrostire 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 cucchiaio in

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