



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/food-la-nuova-carta-delle-carbonare-di-eggs-a-roma>

FOOD: La nuova carta delle carbonare di Eggs a Roma

- NEWS -



Date de mise en ligne : mercoledì 29 gennaio 2020

Close-Up.it - storie della visione

Eggs, il ristorante gourmet con piatti a base di uova aperto a Trastevere nel 2017, propone un'originale Carta delle Carbonare, unico locale in Italia. Partendo dalla base della classica, realizzata con ingredienti di qualità, la chef Barbara Agosti propone ben dodici varianti. Tra le più apprezzate, c'è la Viola, con cipolla caramellata, la Nera, con tartufo nero, e la Rosso Fuoco, con 'nduja e stracciatella. C'è anche un versione con gamberi rossi di Sicilia e pistacchio e una vegetariana.

LA CARBONARA '54

Da fine 2019, in carta da Eggs è arrivata anche la Carbonara '54, che prende il nome dall'anno in cui compare la prima ricetta mai pubblicata in Italia. La Cucina Italiana, in quell'anno, propone una carbonara molto diversa da quella che oggi definiamo classica e che è la più diffusa di recente. Tra gli ingredienti che non ci aspetteremmo ci sono l'aglio e la groviera, al posto del pecorino. Superato lo scetticismo, il risultato è sorprendente.

LA CARBONARA CLASSICA

Il cavallo di battaglia resta la carbonara classica, che la chef Agosti realizza con mezze maniche Mancini, guanciale di Campofelice, uova da allevamento sostenibile Peppovo, pecorino romano, parmigiano e pepe selvatico del Madagascar.

LE CARTE DEI VINI

Da Eggs il vino non è un accessorio, ma fa parte a pieno titolo dell'esperienza gastronomica. Per questo troverete due carte, elaborate selezionando a uno a uno etichette storiche e vini di piccoli produttori. La Carta principale - un centinaio di referenze - è costruita cercando di fornire un quadro ampio ed esaustivo della migliore produzione, con qualche incursione all'estero. Il Fuori Carta - una cinquantina di produttori - è uno strumento più innovativo, dinamico, aggiornato mensilmente e articolato senza seguire la canonica distinzione tra bianchi, rosati e rossi, ma cercando il focus sui territori, sui vitigni, sulla bevibilità, sulle tecniche di produzione e fornendo gli strumenti per appagare la propria curiosità. Nel Fuori Carta c'è una presenza predominante di etichette naturali e biodinamiche, con attenzione a vini artigiani e poco noti.

CARBOEGGS - IL KIT DELLA CARBONARA

Da fine dicembre 2019, Eggs ha messo in vendita Carbo Eggs, un kit per farsi la carbonara a casa. Nel pacco, che si compra da Eggs e sul sito cosaporto.it, ci sono tutti gli ingredienti necessari: le mezze maniche Mancini, guanciale di Campofelice, le Carbonelle, uova bio ideate da Eggs in collaborazione con la fattoria Bio Farm di Arianna Vulpiani, pecorino, parmigiano e pepe selvatico del Madagascar. Il Kit costa 29 euro.

LA RICETTA DI BARBARA AGOSTI

Scolare la pasta e unirla al condimento. Se necessario aggiungere pecorino e parmigiano. Innervare con una spolverata di pepe. Guarnire con i dadini di guanciale croccante che avrete messo da parte. Quando la pasta è quasi al dente, versare il guanciale con il suo olio di cottura nella ciotola e mescolare energicamente con lo zabaione salato per formare un composto denso. In un tegame cuocere il guanciale fino a che diventa croccante. In una bastardella di metallo preparare lo zabaione salato con i tuorli, l'albume, il pecorino, il parmigiano e il pepe. Lavorare il composto con una frusta e lasciarlo riposare. Mettere a bollire l'acqua, senza salarla. Tagliare a dadini il guanciale, in proporzioni armoniche. Quando l'acqua bolle, versare le mezze maniche.

FOOD: La nuova carta delle carbonare di Eggs a Roma

Eggs, via Natale del Grande 52, Roma, tel 06 581 7281

Aperto tutti i giorni, a pranzo e cena