

IL LOGO
DEL CUOCO
CARBONARA CLUB
È REGISTRATO.
TUTTI I DIRITTI
RISERVATI
A NORMA
DI LEGGE.



Carbonara Club

Lo chef Alessandro Dalla Valle



**LA CARNE NEL PIATTO
SAPORI KOSHER
TRADIZIONE ROMANA**

NEL MENU DEL NUOVO RISTORANTE IN VIA DEL PORTICO
D'OTTAVIA SI INCROCIANO RICETTE CAPITOLINE E GIUDAICHE

La Ricetta

Tonnarelli alla carbonara "Bellacarne"
ingredienti per 4 persone,
400 gr di tonnarelli all'uovo
280 gr carne secca kosher
3 tuorli d'uovo
pepe nero tipo Jamaica
4 cucchiaini olio extra vergine
di oliva della Sabina
In un tegame con due
cucchiaini di olio soffriggere
a croccantezza la carne
secca tagliata a fiammife-
ro. Tenerne un cucchiaino in
caldo. Tuffare la pasta in
abbondante acqua salata,
scolarla a cottura e
mantecare a fiamma
aiutandosi con l'acqua di
cottura e un filo generoso
di olio. Macinare del pepe
fresco di mulinello e da
aggiungere i tuorli
mantecando ancora.
Servire in una fondina con
la restante carne secca
sopra.

Bellacarne al Ghetto, la carbonara diventa kosher

La **cucina kosher** è quella antichissima della **tradizione ebraica**, che rispetta le regole alimentari dettate dalla Torah. E dato che la gastronomia romana è stata influenzata in modo determinante dalla cultura ebraica, ecco che a Roma i ristoranti kosher non sono mai mancati, anzi.

Quello che però non si era ancora vista è la speciale **Carbonara kosher** presentata oggi dal **TrovaRoma**, l'inserto di **Repubblica** che da 20 anni a questa parte registra tutto quello che c'è di nuovo nella Capitale.

E allora parliamo del ristorante **Bellacarne**, in via del Portico d'Ottavia, cuore del Ghetto romano. Qui troverete i **patron Alberto e Alessandra** con lo **chef Alessandro Dalla Valle**; in sala invece vi accoglierà **Sandro Di Castro**, definito "ambasciatore del patrimonio culinario giudaico-romanesco".

Tante le proposte interessanti in menù, ma la nostra attenzione non può che andare sui **Tonnarelli alla carbonara** di Alessandro Dalla Valle, dove il guanciale - essendo il maiale "impuro" - è sostituito dalla **guancia di manzo**.

Gli ingredienti per quattro persone sono dunque 400 g di tonnarelli all'uovo, 280 g di carne secca kosher, tre tuorli d'uovo, pepe nero tipo Jamaica e olio extravergine della Sabina.

Per la ricetta completa non avete che da acquistare il **TrovaRoma...** o chiederla all'**ambasciatore Sandro Di Castro**!