



“Ταξιδιάρια” Καρμπονάρα

Σήμερα σας παρουσιάζω μια Καρμπονάρα που έκανα ειδικά για τον Νικόλα και την Έλενα, δύο παιδιά που έχουν ένα πραγματικά αξιοζήλευτο ταξιδιωτικό Blog, το travelen.eu.

Η γνωριμία μου με το Travelen έγινε πριν λίγο καιρό και αυτό που με ενθουσίασε είναι η οργάνωση του blog, το μεράκι των παιδιών και πως μέσα από τις συνταγές ταξιδεύουν σε διάφορα μέρη του κόσμου.

Έτσι και σήμερα θα ταξιδέψουμε στην γειτονική Ιταλία, μέσα από το πιο διάσιμο πιάτο της. Όπως θα έχετε ήδη καταλάβει, μιλάμε για την αυθεντική Ιταλική καρμπονάρα, χωρίς κρέμα γάλακτος καιμανιτάρια.

Σε όλους είναι γνωστή η Καρμπονάρα, λίγοι όμως ξέρουν την ιστορία της. Υπάρχουν διάφορες θεωρίες για την γέννηση του πιάτου. Η πρώτη υποστηρίζει ότι η καρμπονάρα εφευρέθηκε από έναν μάγειρα που ήταν μέλος των Καρμπονάριων, μιας ομάδας Ιταλών Επαναστατών που έδρασαν στο τέλος του 18ου αιώνα. Μια άλλη εκδοχή λέει ότι η καρμπονάρα δημιουργήθηκε από ανθρώπους, που πηγαίνουν στο δάσος να φτιάξουν κάρβουνο (κάρβουνο-καρμπόνε). Ας μη μένουμε στην ιστορία, πάμε να φτιάξουμε την Ιταλική αυθεντική Καρμπονάρα, του Antonio Carluccio.

Δείτε τη συνταγή στο blog των παιδιών, [εδώ!](#)

