Spaghetti alla carbonara

Una ricetta che non pensavo di mettere subito sul sito è quella della carbonara: in fondo è un piatto che si prepara spesso e che è molto conosciuto.
Poi però me l'ha chiesta un'amica, quindi anche una vicina... per non stare a rispiegarla di nuovo ho deciso di fotografarla per bene e di pubblicarla immediatamente!
In ogni caso io la preparo così:
Ingredienti, per tre o quattro persone, dipende dall'appetito:

spaghetti	g.	250
guanciale	g.	100
uova	pz.	3
pecorino	CT.	3
olio EVO	CT.	½
pepe nero (abbondate)		Ad lib.
sale	presa	½
sale per l'acqua		QB.

Preparazione:
Mentre l'acqua si scalda sul fuoco preparare tutti gli ingredienti necessari.
Buttata la pasta nell'acqua bollente salata cominciare subito a rosolare a fuoco medio, con un filo d'olio, il guanciale (spolverato magari da un po' di pepe nero appena macinato). Il grasso che butterà fuori (vedi nota) sarà più che sufficiente a condire la pasta.
Rompere le uova in una ciotola e batterle insieme a una buona quantità di pepe nero (più o meno a seconda del gusto), un pizzico di sale e il pecorino.
Appena la pasta è cotta proprio al dente, scolarla e versarla nella padella, ora a fuoco vivo, dove la pancetta sarà oramai rosolata al punto giusto. Insaporire bene per un paio di minuti la pasta con la pancetta e ...
... fuori dal fuoco aggiungere l'uovo sbattuto con gli altri ingredienti e mescolare finché non si sarà ben rassodato (questa operazione non va assolutamente fatta sul fuoco altrimenti l'uovo si cuoce troppo e il condimento perderà il tipico aspetto semicremoso...).
A questo punto portare la padella direttamente in tavola e passare la pasta nei piatti.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Per ottenere l'effetto cremina, aggiungere verso fine cottura un po' dell'acqua di cottura nella padella e mescolare bene in modo da emulsionarlo con il grasso colato dal guanciale e l'amido contenuto nell'acqua. Inoltre, impedirà brevemente che l'uovo, appena versato sulla pasta, si rapprenda di colpo con un orribile effetto frittatina.*
- *A me la carbonara piace come si deve, con il guanciale, possibilmente quello bello incrostato di pepe. Ma, se proprio non se ne può fare a meno, la pancetta affumicata la posso perdonare.*
- *NOTA: Usando una padella tradizionale di ferro nero, in realtà, non sarebbe nemmeno necessario aggiungere all'inizio un filo d'olio...*
- *Io, prima di versare la pasta nella padella, tolgo e tengo da parte metà del guanciale: lo si aggiungerà poi ai singoli piatti per farlo risaltare ancora di più!*
- *Il latte o la panna non ci vanno: il piatto è già molto ricco di per sé...*
- *Molti amano decorare questa pasta con delle foglioline di basilico: non ci andrebbero ma danno un bel tocco di colore!*