

I 7 piatti della cucina romana da non perdere durante una visita alla Città Eterna

scritto da Redazione | 31/07/2023



Nessuna visita a Roma può dirsi completa se non si assaporano i piatti della tradizione gastronomica capitolina. Ma da quali iniziare?

I piatti della cucina romana vantano una lunghissima tradizione il cui filo conduttore è la ruralità e la semplicità di ingredienti e preparazioni. La scelta è vastissima ma, tra le tante ricette, ce ne sono alcune più famose di altre che si devono assolutamente provare proprio nelle osterie tipiche della Città Eterna. Qui si viene accolti da quell'atmosfera particolarissima diventata celebre nel mondo attraverso il grande Cinema d'autore.

Sia che siate in vacanza a Roma per qualche giorno sia che vi fermiate per qualche ora, magari tra un treno e l'altro, concedetevi questa bella esperienza gastronomica e culturale. In quest'ultimo caso, per essere più comodi, lasciate tutto ciò che vi ingombra in un [deposito bagagli a Roma](#) e incamminatevi tra le strade capoline, accompagnati da storia, arte e folklore.

Dovendo scegliere tra i più famosi, ecco i **sette migliori piatti della cucina romana**.

Bucatini all'Amatriciana

Il primo imperdibile piatto sono i **bucatini all'Amatriciana**, una ricetta che combina perfettamente ingredienti semplici ma saporiti per creare un'esplosione di sapori e aromi. Il punto chiave di questo piatto è la pasta spessa e cava, nota come bucatini, che si impregna della salsa deliziosa e sapida. L'amatriciana infatti vanta un sugo ricco e robusto a base di pomodori, pancetta o guanciale (guanciale di maiale stagionato), cipolle e pecorino.

Spaghetti alla carbonara

Quando si visita Roma, non si può rinunciare ai celeberrimi spaghetti alla carbonara. Con la sua base di guanciale croccante, pecorino grattugiato, uova fresche e una spolverata di pepe nero, questo piatto racchiude l'essenza della cucina locale. Unite al piatto un buon bicchiere di [vino romano](#) e scoprirete quanto è facile essere felici.

Abbacchio

Sebbene non sia molto popolare, l'abbacchio è probabilmente la forma autentica della tradizione gastronomica romana. Si tratta di un piatto di agnello tenero e succulento, cotto con erbe aromatiche che creano un sapore irresistibile. Gustarsi un piatto di abbacchio è come fare un viaggio nel passato, nel cuore della cultura romana. Sono tantissimi i ristoranti che preparano questa specialità, quindi assicuratevi di fare una ricerca accurata prima di scegliere dove consumarlo.

Tonnarelli cacio e pepe

Noti per la loro semplicità, i tonnarelli cacio e pepe sono nel cuore di tanti cittadini romani, e non solo. La ricetta si basa su solo tre ingredienti: pasta fresca, pecorino romano e pepe nero. Si ottiene un capolavoro di equilibrio e sapore, un piatto che può sembrare semplice ma che esplosione di gusto e personalità. Anche in questo caso, un buon rosso potrà aiutarvi a gustare al meglio questa delizia.

Carciofo alla Giudia

Il carciofo alla Giudia è un piatto poco noto fuori Roma. Si prepara friggendo il carciofo in olio bollente fino a quando non diventa croccante; all'interno, invece si scopre un cuore morbido e succoso. L'esperienza di gustare il cuore di carciofo dolce contrastato dal gusto deciso delle foglie croccanti è qualcosa che resterà indelebile nelle vostre menti. Tuttavia, la giusta cottura non è una cosa semplice e quindi, anche in questo caso, la maestria del ristoratore può fare la differenza.

Carciofo alla romana

Non vi piace il fritto? Volete tenervi leggeri? Nessun problema. L'alternativa al carciofo alla Giudia è il **carciofo alla romana**, preparato con un ripieno di erbe aromatiche. Successivamente viene cotto lentamente nel brodo fino a raggiungere una consistenza morbida e saporita. Ogni morso rivelerà l'amore per la semplicità che caratterizza la cucina romana.

Fiori di zucca fritti

Chiudiamo in bellezza questo articolo con gli intramontabili **fiori di zucca fritti**, una delle delizie estive più amate di Roma. I fiori vengono farciti con mozzarella e acciughe, poi immersi in una pastella leggera e fritti fino a diventare dorati e croccanti. Dopo il primo morso sentirete esplodere in bocca una sinfonia di sapori che vi farà immediatamente capire il perchè di tanto successo.

In conclusione, una gita a Roma può regalarvi dei momenti indimenticabili. Con la sua arte e la sua cucina tradizionale, la capitale d'Italia resterà nel vostro cuore. Buon appetito e godetevi il sapore inimitabile di Roma!