

Spaghetti Carbonara



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	250 g
woda zimna	3 l
sól	2 łyżki
boczek wędzony	150 g
śmietana 30%	200 g
parmezan	50 g
natka pietruszki	1 pęczek
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek kroimy w drobną kostkę i smażymy na odrobinie oleju przez około 7-8 minut.
- KROK 2 Na tej samej patelni wlewamy śmietanę i doprawiamy czarnym pieprzem. Redukujemy całość przez 7-8 minut.
- KROK 3 Szatkujemy pietruszkę i doprawiamy pieprzem.
- KROK 4 Ścieramy parmezan i dodajemy do śmietany.
- KROK 5 Zgodnie z instrukcją w osolonej wodzie gotujemy makaron na al dente.
- KROK 6 Odcedzamy makaron dodajemy sos śmietanowy z boczkiem i całość mieszamy. Na koniec posypujemy pietruszką oraz tartym parmezanem.