

Spaghetti carbonara ze świeżo tartym serem parmezan



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron spaghetti 500 g

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

Sos

chudy boczek 100 g (pokrojony w paseczki)

żółtko jajek 4 szt.

śmietana 30% 250 ml

czosnek 1/2 ząbku (roztarty)

bazylia

Zioła prowansalskie suszone Prymat

oliwa 2 łyżki

parmezan 2 łyżki

natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotuj wszystkie składniki.

- KROK 2 W dużym rondlu rozgrzać oliwę z oliwek, podsmażyć na niej boczek. Gdy będzie lekko chrupiący, odlać część wytopionego tłuszczu, dodać czosnek, zioła prowansalskie i połowę śmietany. Resztę śmietany wymieszać z żółtkami i świeżo startym parmezanem, doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3 Makaron spaghetti ugotować al dente (ok. 6 minut) w dużej ilości osolonej wody (1 litr na 100 g makaronu) od czasu do czasu mieszając.
- KROK 4 Ugotowany makaron odcedzić i dodać do sosu. Po minucie dodać śmietaną zmieszaną z żółtkami i nie zdejmując z ognia, stale mieszać do momentu gdy sos zacznie gęstnieć. Należy uważać, aby sos się nie zagotował, bo jaja się zetną, a sos się zwarzy.
- KROK 5 Tak przygotowane spaghetti podawać posypane świeżo zmielonym startym pieprzem, natką pietruszki i bazylią.