Doradca Smaku II, odc. 27: Spaghetti carbonara

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	250 g
pancetta	100 g
parmezan	40 g
ser owczy	40 g (pecorino)
jajko	2 szt.
Pieprz biały mielony Prymat	
oregano	
czosnek	1 ząbek
masło	25 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Na rozgrzanej patelni rozpuszczamy masło, a na nie wrzucamy cały ząbek czosnku. Smażymy go aż się zarumieni z każdej strony. Pancettę kroimy w małe kawałeczki i wrzucamy na patelnię. Smażymy chwilę aż będzie gotowa. Po tym czasie zdejmujemy pancettę z ognia i odsączamy ją z tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 2 Do dużej ilości (1 l na 100 g makaron) wrzącej i porządnie osolonej wody wrzucamy makaron spaghetti. Gotujemy tak długo, jak wskazuje opis na opakowaniu makaronu. Po tym czasie makaron odcedzamy.

KROK 3 Do miski wbijamy 2 jajka i rozbijamy je.

KROK 4 Do garnka (nie stojącego na ogniu) wrzucamy odsączoną pancettę i makaron. Mieszamy. Całość posypujemy pecorino i parmezanem i ponownie mieszamy. Do makaronu dodajemy tłuszcz, który pozostał na patelni po smażeniu boczku. Wszystko ponownie porządnie mieszamy. Następnie dodajemy jajka, mieszamy dokładnie i odstawiamy garnek z powrotem na mały ogień. Doprawiamy pieprzem białym oraz oregano.

KROK 5 Spaghetti nakładamy na talerz, dekorujemy listkiem bazylii i gotowe!