Spaghetti-carbonara

IRENA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

przyrządzaniu + \'

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki

* 4-5 łyżek oliwy
* 1 ząbek czosnku
* 400 g makaronu spaghetti
* 100 g wędzonego boczku
* sól
* pieprz
* 4 żółtka
* 4 jajka
* 4 łyżki startego parmezanu lub grana padano

Przygotowanie

Boczek pokroić w drobną kostkę, zrumienić w oliwie na patelni. Kto chce może dorzucić ząbek czosnku - gdy się zezłoci i odda cały swój smak usuwamy go z patelni.

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie (z 2 łyżkami oliwy), przecedzić i dodać do boczku z oliwą. Mieszać na wolnym ogniu, by makaron pokrył się oliwą i skwarkami. Przyprawić solą i pieprzem do smaku.

Jajka z żółtkami roztrzepać i dodać do makaronu. Wyłączyć gaz pod patelnią i delikatnie mieszać do momentu, aż jaja zaczną się ścinać. Dodać parmezan. Przełożyć na talerze i udekorować świeżą bazylią.