

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CARBONARA SPAGHETTI



Składniki dla 4 osób:

350 g makaronu typu spagetti

200 g wędzonego boczku w plasterkach

2 jajka, plus 2 dodatkowe żółtka

100 g sera pecorino lub inny owczy, drobno starty plus dodatkowo do posypania

50 g śmietany

2 łyżki oliwy extra virgin włoskiej

Pieprz czarny świeżo mielony

Przygotowanie

1. Gotować makaron przez 8-10 minut (w zależności od zaleceń producenta) w osolonej wodzie do której dodano 1 łyżeczkę oliwy z oliwek.
2. W międzyczasie podgrzać na patelni i smażyć boczek bez dodatku oleju, aż będzie chrupiący i złocisty, przez około 5 minut.
3. Ubij jajka, żółtka i śmietanę w misce i dodać pieprzu, a następnie wymieszać z serem.
4. Gdy makaron jest ugotowany, odcedzić szybko na durszlaku, pozostawiając trochę wilgotny.
5. Teraz szybko przywrócić go do garnka i dodać boczek i jedną łyżkę włoskiej extra virgin oliwy z oliwek, oraz mieszaninę jaj i śmietany. Mieszać bardzo dokładnie, tak aby wszystko dokładnie się wymieszało - zdarza się, że jajko ścina się bardzo szybko w

kontakcie z gorącym makaronem.

6. Podawać makaron w naprawdę gorących głębokich talerzach z dodatkowym tartym serem pecorino.

Uwagi

Włoskie "Carbonaro" było słowem znaczącym dostawca węgla i prawdopodobnie po raz pierwszy wykonano danie jako energiczny posiłek dla włoskiego górnika. Dziś to danie znane na całym świecie; jest bardzo pyszne i pełne smaków.