

Klasyczne penne carbonara bez śmietanki



Autor: **Milycooking**
Przepisów: **61** Ocena: **284**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Makaron penne 500 g
- Boczek w plastrach wędzony 150 g
- Parmezan starty 200 g
- Jajka 4 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie naszego makaronu zaczniemy od zrobienia chipsów z boczku. Potrzebujemy 50 g boczku (oczywiście tego w plastrach). Na jeden kawałek papieru do pieczenia układamy boczek i przykrywamy go drugim kawałkiem papieru. Następnie wkładamy go na patelnię i smażymy na średnim ogniu. Aby nasze chipsy były chrupiące stawiamy na nie (podczas smażenia garnek z wodą). Smażymy około 5 minut, następnie przekładamy na ręcznik papierowy.
- 2 Chipsy gotowe czas na makaron. Gotujemy go al dente w osolonej wodzie. Po ugotowaniu podczas odcedzania zostawiamy sobie mniej więcej pół szklanki wody, w której gotował się makaron. Na rozgrzanej patelni podsmażamy resztę boczku pokrojonego w kostkę. A w międzyczasie do miseczki wbijamy jajka i dodajemy starty parmezan. (zostawcie sobie odrobinę parmezanu na posypanie dania przed podaniem). Dokładnie mieszamy.
- 3 Gdy boczek nam się podsmażył na patelni dodajemy makaron oraz pozostawioną wodę. Mocno wszystko podgrzewamy i wyłączamy ogień. Następnie dodajemy nasze jajka z parmezanem i wszystko dokładnie mieszamy uważając aby jajka się nie ścięły. Makaron wykładamy na talerze dodajemy chipsy z boczku i posypujemy całość parmezanem. Oto nasze penne carbonara gotowe. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: