

Spaghetti alla carbonara



Autor: **konhambos**
Przepisów: **353** Ocena: **6785**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 400 g cienkiego spaghetti
- 150 g suszonego,dojrzewającego boczku lub pancetta
- 80 g parmezanu
- 4 świeże organiczne jajka
- 1 ząbek czosnku
- trochę wody do gotowania makaronu lub śmietany
- liście bazylii
- 1 łyżka masła
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Pokroic boczek na drobne paski i smazyc na oliwie z oliwek az bedzie chrupiacy. Wyjac z patelni, osuszyc na papierowym reczniku i umiescic w misce. Czosnek pokroic bardzo drobno i smazyc przez chwile.
- 2 Zetrzeć parmezan i umiescic w duzej misce z jajkami. Dobrze wymieszac składniki i doprawic do smaku gałka muszkatołowa, sola i pieprzem.
- 3 Ugotowac spaghetti "al dente" w duzej ilosci solonej wody, wyjac z garnka i odstawić na kilka sekund, aby ostygly, gdyz jesli makaron jest zbyt goracy, mieszanka jajek i parmezanu moze sie sciac.
- 4 Następnie dodac spaghetti do mieszanki jaj i parmezanu i odrobine goracej wody, w której gotowalismy makaron lub smietane, aby makaron nie byl zbyt suchy, boczek, czosnek i troche masla.
- 5 Wszystko dokladnie wymieszac i dodac swieze listki bazylii.

Twoje notatki do przepisu: