

ANIA STARMACH

Spaghetti carbonara

Co kupić?

- 4szt jajek
- 30g tartego sera pecorino
- 30g tartego parmezanu
- 200g wędzonego boczku
- 300g makaronu spaghetti
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Spaghetti ugotuj al dente, po ugotowaniu odcedź, zachowaj jednak pół szklanki wody, w której gotował się makaron.
2. Boczek pokrój w cienkie paseczki.
3. Jajka rozbełtaj, wymieszaj z pecorino i parmezanem oraz odrobiną soli i pieprzu.
4. Na rozgrzaną patelnię (średni ogień) wrzuć boczek, po kilku minutach, gdy mocno się zarumieni, dodaj makaron i wodę, która została po gotowaniu makaronu. Podgrzewaj całość kilka minut.
5. Ściągnij patelnię z ognia, dodaj masę jajeczną, mieszaj szybko tak, aby jajka nie ścięły się na jajecznice.
6. Makaron przełóż na talerze (choć można jeść go też prosto z patelni). Podawaj z pietruszką.