



Paste carbonara - reteta clasica

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

150 g	pancetta (piept de porc sărat, condimentat și maturat) sau guanciale (gușă sau falcă de porc, preparată similar)	200-250 g	paste (de preferință spaghetti, fettuccine sau bucatini)
2	ouă întregi	2	gălbenușuri
100 g	brânză pecorino sau parmezan răzuit (pentru sos și servire)	2 linguri	ulei de măsline
	piper negru, proaspăt râșnit		

Instructions

Pasul 1. Începe prin a fierbe pastele, conform indicațiilor de pe pachet. Într-un vas încăpător pune apă suficientă (este bine să citești și îndrumările producătorului privind cantitatea de apă necesară) și adaugă câte o linguriță de sare pentru fiecare litru de apă. Atunci când apa a dat în clocot, pune pastele și fierbe-le conform recomandărilor de pe ambalaj.

Pasul 2. Între timp, sparge într-un castron mai mărișor cele două ouă întregi și adaugă cele două gălbenușuri. Amestecă-le puțin cu un tel, doar până se omogenizează. Toarnă peste ele 60 g de brânză pecorino (sau parmezan) și piperul. Amestecă până la omogenizare. Compoziția trebuie să curgă, nu să fie groasă.

Pasul 3. Taie guanciale sau pancetta în cuburi potrivite, astfel încât să nu se topească total când o prăjești. Încinge uleiul de măsline într-o tigaie mai mare, cu pereți înalți și rumenește bucățelele pe foc mediu timp de 3-5 minute.

Pasul 4. Când pastele s-au fiert, scoate-le, strecoară-le fără să le speli și pune-le direct în tigaia de pe foc, peste carne. Păstrează o cană din apa în care au fiert pastele. Oprește focul și amestecă pastele cu bucățelele de pancetta pentru a le tempera.

Pasul 5. După ce s-au răcit ușor, adaugă ouăle bătute cu brânză și piper și amestecă-le cu grijă. Adaugă și câteva linguri din apa în care au fiert pastele, pentru a obține un sos mai delicat și cremos. Presară puțin piper negru râșnit pe deasupra și servește-le fierbinți. Poți presăra în farfurie încă puțină brânză deasupra, pentru un plus de gust.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

