

Roma Spaghetti Carbonara

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Açılış 18/10

Carbonara, spaghetti, guanciale, yumurta, pecorino ve karabiberi kremasız parlak ve ipeksi bir sosla buluşturur.

Malzemeler

- 350 gr Spaghetti
- 150 gr Guanciale veya pancetta
- 3 adet Yumurta
- 80 gr Pecorino romano
- 30 gr Parmesan
- 1 tatlı kaşık Karabiber
- 1 tatlı kaşık Tuz

Yapılış

1. Guancialeyi küçük küpler halinde doğrayın.
2. Yumurta, pecorino, parmesan ve karabiberi kasede çirpin.
3. Spaghettiyi tuzlu suda al dente 9 dakika haşlayın.
4. Guancialeyi tavada 6 dakika çirtilip yağlı rakın.
5. Makarna suyundan yarım bardak ayırıp spaghettiyi tavaya alın.
6. Tavayı ateşten çekip yumurtalı karışımı ekleyin.
7. Gerekirse makarna suyuyla sosu açın hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurta karışımını ateş kapalıyken eklemek sosun kesilip omlete dönmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol karabiber ve ekstra pecorino ile sıcak tabaklarda hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt