

Spaghetti Carbonara

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Açılış 18/10

Roma'nın yumurta, pecorino ve dana pastırmasıyla hazırlanan sade ama teknik makarnası.

Malzemeler

- 400 gr Spaghetti
- 4 adet Yumurta sarısı
- 80 gr Pecorino peyniri
- 120 gr Dana pastırması
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Tuz

Yapılış

- Makarnayı tuzlu suda 9-10 dakika haşlayın.
- Pastırması tavada 4 dakika kızartın.
- Yumurta sarısı, peynir ve karabiberi çirpin.
- Makarnayı tavaya alın, ocaktan çekip yumurta sosuyla karıştırın.

PÜF NOKTASI

Yumurta sosunu ocak kapalıyken ekleyin; tavanın kalan ısısıyla krema kıvamı alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze çekilmiş karabiber serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta