PASTA

Pasta Carbonara

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Pasta Carbonara - En klassiker i det italienska köket!

Pasta Carbonara är väldigt enkelt att laga och väldigt gott. Pasta alla carbonara betyder faktiskt kolarhustruns pasta och relaterar till den svartpeppar som ligger på toppen av rätten och liknar kol.
Ska man laga en italiensk klassiker då är pasta carbonara ett säkert kort.

INGREDIENSER

1 tesked nymalen svartpeppar
4 stycken ägg
120 gram sidfläsk
350 gram spagetti
1 tesked salt
1 deciliter vispgrädde
120 gram parmesanost

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp rikligt med vatten i en kastrull, smaka av med salt och lägg i pastan när vattnet har börjat koka.
2. Skär upp sidfläsket i strimlor, stek fläsket gyllenbrunt i en stekpanna.
3. Vispa upp äggen med vispgrädde, riven parmesanost och lite salt och peppar.
4. Sila av pastan när den är färdigkokt, häll sedan ned pastan i stekpannan tillsammans med fläsket. Tillsätt därefter äggblandningen och rör om i cirka 1 minut.
5. Servera Carbonaran i fyra djupa pastatallrikar och avsluta med lite nymald svartpeppar och färskt riven parmesanost.