



Pasta Carbonara

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Carbonara är en kanonrätt om man som i vår familj ibland har bråttom och behöver äta i flera omgångar. Den vinner nästan bara på att stå till sig och värmas igen. Äggulorna kan uteslutas för allergiker.

Recept ur kokboken Monikas Vardagsmat.



INGREDIENSER

400-500 g pasta, gärna en stor sort, t ex lumaconi eller rigatoni
2 paket bacon à 140 g
2 vitlöksklyftor
2.5 dl matlagingsgrädde
2 dl frysta gröna ärtor, ca
nymalen svartpeppar

TILL SERVERING OCH GARNERING

3-4 äggulor
färskrivet parmesanost
sallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisning på paketet.
- 2** Grovhacka baconskivorna och fräs dem i en panna utan fett. Sänk värmen och tillsätt vitlöken, pressad eller mycket fint hackad. Fräs ytterligare 3-4 minuter.
- 3** Tillsätt grädde och örter, koka upp. Sänk värmen. Smaka av med rikligt av peppar. Låt stå att gotta till sig.
- 4** Häll av pastan och lägg den i en stor vacker skål. Häll över grädd- och baconblandningen och rör ner äggulorna eller servera dem i sina skal.
- 5** Servera pastan genast med färskriven parmesanost och en sallad.