

KÖTT

Spaghetti Carbonara

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Enkel italiensk husmanskost när den är som bäst. Troligtvis har den fått sitt namn från att den ofta serverades med så mycket svartpeppar att det såg ut som att den var täckt av koldamm.

INGREDIENSER

400 g spaghetti
250 g rimmat sidfläsk
3 dl riven parmesanost
2 dl vispgrädde
3 nypor finmalen svartpeppar
1 nypa salt
4 st äggulor

GÖR SÅ HÄR

1. Koka spaghettin enligt anvisningarna pa? paketet.
2. Skär under tiden fläsket i sma?bitar eller strimlor och stek det knaprigt i en stekpanna. Ta upp och låt fettet rinna av pa? hushållspapper.
3. Vispa ihop parmesanost och grädde.
4. Häll av kokvattnet från pastan och blanda ner fläsket och ost- och gräddblandningen. Rör runt tills konsistensen blir krämig.
5. Peppra rikligt, salta eventuellt och servera genast med äggulor i skal.