



PASTA

Pasta Carbonara

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Pasta Carbonara är en härlig italiensk klassiker. Det är många som har grädde i sin Carbonara men här serverar vi den enbart med en äggula och med riven parmesanost förstås. Det blir allra godast om ni använder er av hemmagjord pasta men det går självklart bra även med färdigköpt färskpasta.



INGREDIENSER

25 g parmigiano reggiano
1 msk gräslök
2 st äggulor
1.5 krm peppar
1 pkt bacon
170 g pasta
1 krm flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp rikligt med vatten i en stor kastrull. Salta vattnet och koka pastan enligt anvisningarna på paketet, alternativt i 3 minuter om ni gjort hemmagjord pasta.
- 2** Skär baconet i ca 2cm breda bitar. Stek ert bacon till dess att det blir knaperstekt (eller enligt eget tycke). Låt baconet rinna av på en bit hushållspapper så blir ni i alla fall av med allt överflödigt fett.
- 3** Riv parmesanosten på den grova delen av rivjärnet.
- 4** Finhacka gräslöken.
- 5** Knäck äggen och separera äggulorna från äggvitorna. Äggvitorna kan ni med fördel frysa in och använda till att göra maräng på vid ett senare tillfälle.
- 6** Häll av pastavattnet och lägg upp pasta, bacon, parmesanost och gräslök på en djup tallrik. Toppa med äggulan och smaksätt med nymalen svartpeppar och flingsalt!