

Varmrätten tillagades av Mats J, Christer och Mats S

Spaghetti carbonara

Spaghetti carbonara är en snabblagad italiensk klassiker. En äkta carbonara görs utan grädde och blir krämig tack vare en skvätt pastavatten i såsen. Snåla inte med svartpepparn och använd nymalen från kvarn.

Ingredienser 4 portioner

- 400 g spaghetti
- 4 äggulor
- 200 g pancetta
- 30 g pecorinoost, finriven
- 30 g parmesanost, finriven (gärna lagrad minst 16 månader)
- svartpeppar, nymalen
- salt



Gör så här

- Koka spaghetтин **ca 3 minuter kortare än anvisningen på förpackningen säger.**
- Skär pancettan i små bitar.
- Stek pancettan i en wokpanna eller en stekpanna med höga kanter utan fett tills den blivit krispig. Lyft upp och lägg åt sidan. Låt fett vara kvar i pannen.
- Vispa ihop äggulorna med den fint rivna osten och rikligt med nymalen svartpeppar i en skål.
- Sätt på värmen igen på pannen med stekfettet, håll i ca 3 dl av pastavattnet och låt koka.
- Häll av spagettin och lägg i pannen med pancettan. Precis som när man kokar risotto i en buljong ska pastan få koka i stekfettet. Låt koka ca 2-3 minuter och rör om hela tiden, det gör att stärkelsen från pastan utsöndras och det blir en krämig sås.
- När vattnet börjar koka in och det är någon matsked kvar, ta pannen från värmen. Tillsätt äggsmeten, rör runt tills det blir krämigt, tillsätt lite vatten om det blir torrt. Smaka av med salt och peppar

Pietro Di Campo

Barbera Silenzio, 2022

Italien Piemonte

Produktnummer: Nr 74255

Fruktig, nyanserad smak med inslag av mörka körsbär, blåbär, bergamott och örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, eller till vegetariska rätter

