Tekst i zdjęcie: **bukeke** - Kuchcik (45)

Spaghetti alla carbonara

Oryginalny włoski makaron z wędzonym boczkiem, jajkami, parmezanem, natką pietruszki i czarnym pieprzem.

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- jajka, 2 szt.
- boczek wędzony, 90 g
- spaghetti, spaghettini, spaghettoni, 160 g
- ząbek czosnku, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- oliwa z oliwek, 1 łyżk.
- parmezan, 30 g

Sposób przygotowania:

Jajka sparzyć wrzątkiem, wbić do głębokiego talerza i roztrzepać widelcem. Boczek pokroić w poprzek na 0,5 cm paseczki. Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody, odcedzić i włożyć z powrotem do garnka, przykryć. Posiekać czosnek oraz natkę pietruszki. Na patelnię wlać oliwę z oliwek, dodać boczek i smażyć na małym ogniu przez 1 - 2 minuty, mieszając co chwilę. Boczek ma się lekko podtopić i tylko delikatnie zrumienić. Dodać czosnek oraz natkę pietruszki i smażyć na małym ogniu przez 15 sekund.Trzymając patelnię na małym ogniu, dodać makaron i wymieszać. Odstawić z ognia i wymieszać z połową parmezanu oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Gdy dno patelni nieco ostygnie, ale makaron będzie ciągle gorący, polać go roztrzepanymi jajkami i mieszać aż cały pokryje się masą jajeczną. Jajka nie mogą całkowicie ściąć się od gorącej patelni, mają utworzyć delikatny, kremowy sos, i tylko trochę zgęstnieć od gorącego makaronu.Od razu podawać, doprawiając solą oraz posypując parmezanem.