
Sos Carbonara do makaronu

Dodano: 2000-08-29 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 76080 razy.

(celowo nie podaje ilosci skladnikow. zazwyczaj robilem to na oko :-)

bekon

jajko

parmezan

makaron

Makaron gotujemy coby byl "al dente" - twardawy.

W tym czasie kroimy bekon w kostke i podsmażamy na oleju. Odstawiamy z ognia.

Ugotowany makaron odcedzamy i wrzucamy na patelnie do podsmażonego bekonu i stawiamy na maly ogien. Jajko beltamy widelcem, wlewamy na makaron i mieszamy wszystko. zazwyczaj wystarcza jakies 20 sekuna zanim jajko sie zetnie. W zalezności od preferencji mozzemy sie postarac aby bylo bardziej lub mniej sciete. Wrzucamy na talerz posypujemy parmezanem i gotowe.

wersja restauracyjna:

do zabeltanego jajka wlewamy smietanki i po wlaniu na patelnie ledwie podgrzewamy nie doprowadzajac do sciecia sie jajka!

Przepis pochodzi od mojego kolegi Wlocha i jest osobiscie wyprobowany.

CARBONARA to wymarzone danie kawalerskie czas przygotowania ok. 10-15 min. a smakuje wysmienicie ;-).

Pozdruka

From: Guess <guess@please.respond.to.the.group>

Bekon smaży sie wraz z cieniutko pokrojonym czosnkiem. Pod koniec podsmażania bekonu mozna dodac troche (50-70ml) bialego wina, podgrzac az wino sie zaburzy i pozostawic na parenascie minut.

Jajko mozna wlac do goracego, odcedzonego makaronu, do garnka w ktorym byl gotowany (makaronu nie "hartowac").

Warto dodac bazylie (swieza lub suszona - w tym wypadku mozna ja dodac podkoniec przysmażania bekonu z czosnkiem).

Smietane dodaja podobno na poludniu Wloch (Neapol). W Rzymie podaja bez smietany. ;-)

G.

From: Grzegorz Kowalczyk <Grzegorz.Kowalczyk@iitis.gliwice.pl>

Usmazyc 4-6 plasterkow boczku. Pokruszyc skwarki.

Zmieszac: dwa surowe, rozbite jajka, posiekana nac pietruszki, kilka lyzek sproszkowanego parmezanu, troche pieprzu, (niekoniecznie, zalezy od upodoban) pol szklaneczki bialego, wytrawnego wina.

Ugotowac makaron - najlepiej cienki, tzn. spaghetti.

Odcedzic. Na goracy makaron wylac mieszanke jajek i sera. To polac goracym tluszczem z boczku i posypac skwarkami z tegoz boczku.

From: donjose@aol.com (DonJose)

TO WSZYSTKO PRAWDA ALE NAJLEPIEJ SMAKUJE RAZEM Z CZERWONĄ CEBULKĄ LEKKO PODSMAŻONĄ. TAKI PRZEPIS STOSUJEMY W IRLANDSKIEJ RESTAURACJII!

Nadesłał(a):BIETKA 2006-03-24 17:03:51

Ja dodaje serki topione i smietanke.
Wytwarza sie wowczas pyszny sosik.
Polecam jest pycha!
Nadesłał(a):eska 2006-06-19 15:06:27

czy Wy jedliście kiedykolwiek to danie? znacie jego historię , to nie jest danie włoskie, wymyślili je amerykanie w czasach 2 wojny światowej działający na terenie włoch . składało się ono z :bekonu,jajek,śmietany ,cebuli i oczywiście spaghetti - proporcje dowolne , z przypraw tylko sól,pieprz,czosnek.
powoływanie się na kuchnię irlandzką uważam za śmieszne,(gadał ślepy o kolorach) irlandzycy i dobra kuchnia - śmieszne ,a ten Włoch to chyba myślał o innym daniu.
Nadesłał(a):GABEER <gabeer@go2.pl> 2006-07-07 03:07:51

Prawdziwa "alla Carbonara"danie rzymskiez 1912 roku podsawno w gospodzie u P.Andreina Salomone -prawdziwy przepis to 700g.spaghetti -150-200g.boczku swojskiego suszonego z przyprawami(pieprz,sol,)2 lyzki oleju 150 g.sera mielonego najlepiej z owcy (pecorino) 6 jaj (całe)

Wykonanie: boczek pokroic w kostke i obsmazyc n a oleju jak zacznie sie podpalac podlac odrobine wody (nie bedzie suche)dodac dosyc duzo pieprzu ,ugotowany odcedzony makaron wylac na patelnie caly czas mieszajac wsypac ser i zaraz jajka (patelnia juz od tego momentu musi byc wylaczona)ciagle mieszajac (wydzie kremik i troche jajko sciete (nie moze byc twarde!)i na koniec posypac ser .Smacznego!

Nadesłał(a):Sora Dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it> 2008-03-06 22:03:22

Podtrzymuję tezę przedmówcy o genezie Carbonara od alianckich żołnierzy. Amerykańce w swoich racjach żywnościowych D-rations mieli jaka w proszku, które po zmieszaniu posłużyły do stworzenia tego sosu.

Nadesłał(a):Roody 2009-06-28 14:06:11

MOI DRODZY.MAKARON CARBONARA TO MAKARON PENNE,CZYLI CIETE RURKI,A PEŁNA NAZWA TO PENNE CARBONARA I JAK KTOS ŚLUSZNIE ZAUWAŻYŁ,TO DANIE Z DODATKIEM SMIETANKI I SERKÓW TOPIONYCH,ALE TO RZECZ GUSTU!ALE MAKARON SPAGHETTI TO SPAGHETTI,PEŁNĄNAZWĘ MIAŁOBY SPAGHETTI CARBONARA,A PRAWDZIWA NAZWA TO PENNE CARBONARRA....POZDRAWIAM

Nadesłał(a):DOMI.... <cacajco@wp.pl> 2010-07-28 16:07:46

Jadłam carbonarę pracując w restauracji w Teatrze Narodowym tam jeżeli chodzi o makaron to używano wstążek i smakowało wyśmienicie. Z resztą świetni kucharze którzy również dodawali śmietanki. Jak widzicie każdy robi to wg. własnego uznania.

Nadesłał(a):violka 2011-02-25 12:02:55