

---

# Sos Carbonara do makaronu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 76032 razy.

(celowo nie podaje ilości składników. zazwyczaj robilem to na oko :-)

becon

jajko

parmezan

makaron

Makaron gotujemy coby był "al dente" - twardawy.

W tym czasie kroimy becon w kostkę i podsmażamy na oleju. Odstawiamy z ognia.

Ugotowany makaron odcedzamy i wrzucamy na patelnię do podsmażonego beconu i stawiamy na mały ogień. Jajko białym widelcem, wlewamy na makaron i mieszamy wszystko. zazwyczaj wystarczy jakieś 20 sekund zanim jajko się zetnie. W zależności od preferencji możemy się postarać aby było bardziej lub mniej ścięte. Wrzucamy na talerz posypujemy parmezanem i gotowe.

wersja restauracyjna:

do zabeltanego jajka wlewamy śmietanki i po wleaniu na patelnię ledwie podgrzewamy nie doprowadzając do ścięcia się jajka!

Przepis pochodzi od mojego kolegi Włocha i jest osobiście wypróbowany.

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

Pozdruka

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

Bekon smaży się wraz z cieniutko pokrojonym czosnkiem. Pod koniec podsmażania beconu można dodać trochę (50-70ml) białego wina, podgrzać aż wino się zaburzy i pozostawić na parzenie minut.

Jajko można włożyć do gorącego, odcedzonego makaronu, do garnka w którym był gotowany (makaronu nie "hartować").

Warto dodać bazylię (świeża lub suszona - w tym wypadku można ją dodać pod koniec przysmażenia beconu z czosnkiem).

Śmietane dodają podobno na południu Włoch (Neapol). W Rzymie podają bez śmietany. ;-)

G.

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

Usmażyć 4-6 plasterków boczku. Pokruszyć skwarki.

Zmieszać: dwa surowe, rozbite jajka, posiekana nać pietruszki, kilka łyżek sproszkowanego parmezanu, trochę pieprzu, (niekoniecznie, zależy od upodobań) pół szklaneczki białego, wytrawnego wina.

---

Ugotować makaron - najlepiej cienki, tzn. spaghetti.

Odcedzić. Na gorący makaron wylać mieszankę jajek i sera. To polać gorącym tłuszczem z boczku i posypać skwarkami z tegoż boczku.

From: donjose@aol.com (DonJose)

---

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

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

Ja dodaje serki topione i śmietankę.  
Wytwarza się wówczas pyszny sosik.  
Polecam jest pyscha!

Nadesłał(a):eska 2006-06-19 15:06:27

czy Wy jedliście kiedykolwiek to danie? znacie jego historię, to nie jest danie włoskie, wymyślił je Amerykanin 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) Irlandczycy i dobra kuchnia - śmieszne, a ten Włoch chyba myślał o innym daniu.

Nadesłał(a):GABEER <gabeer@go2.pl> 2006-07-07 03:07:51

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

Wykonanie: boczek pokroić w kostkę i obsmażyć na oleju jak zacznie się podpalac podlać odrobine wody (nie będzie suche) dodać dosyć dużo pieprzu, ugotowany odcedzony makaron wylać na patelnię cały czas mieszając wsypać ser i zaraz jajka (patelnia już od tego momentu musi być wyłączona) ciągle mieszając (wydzie kremik i trochę jajko ścięte (nie może być twarde!)) na koniec posypać 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 jaką 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 CIĘTE RURKI, A PEŁNA NAZWA TO PENNE CARBONARA I JAK KTOŚ ŚLUSZNIE ZAUWAŻYŁ, TO DANIE Z DODATKIEM ŚMIETANKI I SERKÓW TOPIONYCH, ALE TO RZECZ GUSTU! ALE MAKARON SPAGHETTI TO SPAGHETTI, PEŁNĄ NAZWĘ 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