
Spaghetti a la Carbonara 2

Dodano: 2006-01-26 08:28:01

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3189 razy.

500g makaronu (spagetti (grubosc nr 3 lub 5))
50 g boczku lekko wedzonego
1 mała cebula
2 łyżki oleju(oliwy)do smażenia
4 żółtka
2 - 3 kopiane łyżki sera parmezan startego na prawie make
sol
pieprz

Makaron ugotowac w osolonej wodziez dwiema kroplami oliwy azeby uniemozliwic sklejanie podczas gotowania, nie zupełnie na miękko a na (al dente) tak azeby czuc jego twardosc na zebie.

Boczek pokrojony w kosteczke wraz z cebula przesmazamy na oliwie lub oleju, żółtka rozetrzec z serem na pulchna mase.

Nastepnie zahartowany zimna woda i odsedzony makaron polaczyc blyskawicznie z goracym tluszczem z boczku (mozna polaczyc rowniez wszystko t.z cebula boczek i makaron) dokladnie wymieszac trzymajac wszystko na lekkim ogniu.

Nastepnie dodac roztartą mase żółtkowo parmezanowa.

Mozna tez na osobnym talerzu podac zolko z parmezanem (jedno na osobe + 1 łyżka sera parmezan)

Buon Appetito

Nadesłał: izabela zobel <poloniaviaggi@alice.it>

jesteście głupi a makaron był do kitu

Nadesłał(a): 2006-03-23 12:03:12

ty nie masz pojęcia o Carbonarze...(((bleee...

Nadesłał(a):USZY <mecu@poczta.onet.pl> 2006-08-11 16:08:51

dziękujemy bardzo, nareszcie prawdziwe włoskie danie było wysmienite,

agata

Nadesłał(a):agata tadrzynska <holiday@travel.pl> 2006-09-21 10:09:45

jak sie nie znacie na jedzeniu, dwa pierwsze kometarze , to sie do tego nie zabierajcie. Isabel podala wspaniale przepisy, polecamy, smacznego, pozdrawiam isabel

Nadesłał(a):krzysztof zamojski 2006-09-21 10:09:39