



Zestaw CARBONARA Classico (8os)

Cena

209,61 zł

Opis produktu

Przepis na Oryginalną Carbonarę (na 4 Porcje)

To jest **oryginalna Carbonara**, prosta i szybka.

Składniki z zestawu:

- 500 g **Spaghetti**
- Ok. 250 g **Guanciale**
- Ok. 100 g tartego **Pecorino Romano DOP**
- Ok. 200 g tartego **Parmigiano Reggiano DOP**
- 6 świeżych żółtek jaj (lub 4 całe jajka i 2 żółtka)
- Świeżo mielony czarny pieprz (dużo!)

Przygotowanie:

Guanciale: Pokrój w kostkę i wytop na patelni na małym ogniu, aż będzie chrupiące. Wyłącz ogień i zachowaj tłuszcz.

Makaron: Ugotuj Spaghetti *al dente* w osolonej wodzie.

Sos: W misce wymieszaj ser **Pecorino** z **Parmigiano**, żółtka oraz dużo czarnego pieprzu.

Emulsja: Dodaj do mieszanki jajecznej 4 łyżki gorącego tłuszczu z Guanciale oraz odrobinę wody z gotowania makaronu. Szybko wymieszaj na gęsty, kremowy sos.

Finał: Przełóż makaron na patelnię z Guanciale. Zdejmij z ognia! Dodaj sos jajeczny i energicznie mieszaj, aż utworzy się idealna emulsja. Serwuj natychmiast z dodatkową porcją tartego sera i pieprzu.

Zamów **Zestaw Carbonara** i przenieś się do Rzymu!