

heute gibt es...

Spaghetti alla carbonara



Ingredienti(2 persone)

- 200g di spaghetti
- 70g Guanciale
- 2 uova
- 50g Pecorino
- pepe nero
- Salt (per l'acqua di cottura della pasta)

Preparazione:

1. portare a ebollizione in una pentola di acqua salata per la pasta e cuocere gli spaghetti al dente.
2. Nel frattempo, tagliate il guanciale a listarelle sottili.
3. In una ciotola, sbattere le uova con una forchetta e aggiungere il pecorino grattugiato.
4. Circa 3 minuti dopo gli spaghetti in Salzwasser stanno dando il Guanciale in un caldo, padella antiaderente e cuocere a fuoco medio. E 'importante tenere sempre a mente e agitazione, in modo da non croccanti.
5. Una volta che la pasta al dente, scolarla - necessariamente assorbire un po 'd'acqua della pasta! - e dare gocciolante per fritto Guanciale. Breve scossa tutto e se le tagliatelle un po 'di acqua di cottura sono troppo secca add.
Attenzione: Con breve, in realtà significava breve qui. Questo dovrebbe prendere nessun caso più di 8 secondi!
6. Quindi inserire gli spaghetti nella ciotola con l'uovo, il tutto rapidamente mescolare fino a quando la salsa ha una consistenza cremosa.
Importante: Non troppo tempo mescolando il loro ottenere altrimenti molto rapidamente un uovo strapazzato nella ciotola!
7. fornire immediatamente alla piastra, con pepe macinato e se desiderato cospargere di pecorino grattugiato e servire.