



Paste carbonara cu smântână și bacon

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	paste (spaghetti, fettuccine, tagliatelle, bucatini)	400 g	smântână lichidă, 30% grăsime
4	gălbenușuri	40-50 g	parmezan ras (se poate folosi și pecorino sau un amestec din cele două)
1 lingură	ulei de măsline	5 g	nucșoară rasă
150 ml	vin	400 g	bacon (se poate folosi și kaizer), tăiat cubulețe
	sare și piper, după gust		

Instructions

Deși acest preparat poartă impropriu numele de „carbonara”, nu este mai puțin adevărat că gustul său, modificat de onctuositatea smântânii și gustul de afumătură al baconului este foarte apreciat, mai ales în Statele Unite, datorită cremozității sosului.

Pasul 1. Se pune apa la fiert într-un vas încăpător cu apă suficientă. Pentru fiecare 100 de grame de paste uscate se calculează 1 litru de apă și o linguriță de sare. Apa nu trebuie să depășească două treimi din capacitatea totală a vasului. Când apa clocotește, se pun pastele în apă și se lasă la fiert cu un minut mai puțin decât arată indicațiile de pe pachet. Se amestecă de două-trei ori ca să nu se lipească pastele.

Pasul 2. Într-un castron încăpător se amestecă smântâna cu gălbenușurile, vinul, nucșoara, parmezanul (sau pecorino), puțină sare – brânza este și ea sărată – și piper negru.

Pasul 3. Într-o tigaie încăpătoare se încinge uleiul de măsline și se rumenește baconul sau kaizerul timp de 3-4 minute.

Pasul 4. După ce au fiert, pastele se scurg fără să se clătească și se adaugă peste baconul din tigaie.

Pasul 5. Se toarnă deasupra amestecul de smântână, ouă, brânză și vin și se amestecă până se omogenizează.

Se servesc calde, cu piper și parmezan presărat generos peste ele.

Când dorești să-ți alimentezi pasiunea pentru bunătăți, folosește-te de [cardul Selgros](#), care acum se eliberează și persoanelor fizice. Ca să îl obții, poți completa formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Paste carbonara cu smântână și bacon

Stand 06.12.2023