

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 3 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat

PASTA ALLA CARBONARA*

Ingredienser

250 g spaghetti
1 pkt bacon *(150 g)*
1 st lök, gul
2 klyftor vitlök
2 dl grädde, visp
(eller "lättare" grädde)
50 g parmesan *(färskriven)*
svartpeppar, grovm.
1 st ägg

Tillbehör

tomat

Gör så här

Strimla bacon och finhacka löken.
Riv parmesan.
Koka spagettin.

Medans pastan kokar, fräs lök och pressad vitlök glansig och mjuk (EJ brynas) i en panna. Häll upp i skål. Knaperstek därefter bacon i pannan, och låt rinna av på hushållspapper.

Diska ur pannan och häll i grädden, värm försiktigt. Blanda i bacon och lökblandningen. Peppra.

Häll av pastan och vänd ned den i grädden.
Tillsätt den rivna parmesanen och ägget. Se till att allt blir genomvarmt.

Mal över svartpeppar och servera direkt ur pannan med mer riven parmesan.

Servera en enkel tomatsallad till.