



bild saknas

- ▮ 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.