

Matlust

på 30 minuter

Pasta carbonara

3 PORTIONER

100 g tärnad pancetta

1 msk olivolja

75 g Parmigiano Reggiano

1 ägg

2 äggulor

svartpeppar från kvarn

1/2dl hett pastavatten

400 g Spaghetti från Martimucci

ev vatten från pastakoket

Till servering: svartpeppar från kvarn, Parmigiano Reggiano, färsk babyspenat, saltrostade solroskärnor, olivolja

1. Koka upp rikligt med vatten till pastakoket. Salta vattnet när det har kokat upp.
2. Hetta upp en stor stekpanna med olivoljan. Fräs pancettan tills den har fått lite färg. Ta pannen från värmen.
3. Riv Parmigiano Reggiano fint. Vispa ihop ost, ägg och äggulor i en skål. Smaka av med svartpeppar.
4. Koka pastan al dente enligt anvisningen på förpackningen.
5. Värm på pannen med pancettan. Lyft spaghetтин från vattnet med en pastaslev (lite vatten ska följa med!) och lägg i pannen. Vänd runt spaghetтин med pancettan.
6. Vispa ner 1/2dl hett pastavatten i äggblandningen.
7. Ta pannen med spaghetтин från värmen, håll i äggblandningen och rör hastigt ihop allt. OBS! Det ska inte koagulera till äggröra utan bli en krämig sås. Tillsätt ev lite mer vatten från pastakoket om du vill ha det krämigare.
8. Vrid över svartpeppar och strö på Parmigiano Reggiano och servera genast!
9. En god sallad till är färsk spenat med saltrostade solroskärnor och lite god olivolja.