

PASTA CARBONARA

Gott och klassiskt recept på pasta carbonara, men på ett lite enklare sätt som blir minst lika gott.

 Tid: 25 minuter

 4 portioner

Ingredienser:

- 300 g spaghetti
- 1 tsk olivolja
- 150 g bacontärningar
 - **eller** 150 g bacon
- 1 st gul lök
- ev. 1 klyfta vitlök
- 2 st ägg
- 0,5 dl grädde
- 100 g riven parmesanost
- 0,5 tsk salt
- grovmalen svartpeppar



Spaghetti carbonara är väldigt gott. Det här är ett enkelt (utan krångel med äggulor) och mycket gott recept på denna goda rätt.

Gör så här:

1. Koka spaghetten enligt förpackningens anvisningar, men med olivolja i vattnet.

- 300 g spaghetti
- 1 tsk olivolja



Olivolja i pastavattnet.



Spaghetten kokar.

2. Skär bacon i små bitar om du inte köpt bacontärningar. Hacka den gula löken fint. Om du vill ha vitlök, hacka vitlöksklyftan fint.

- 150 g bacontärningar
 - **eller** 150 g bacon
- 1 st gul lök
- ev. 1 klyfta vitlök



Hackad lök och vitlök.

3. Hetta upp en stekpanna på medelhög värme och stek först baconet tills det blir knaperstekt. Lägg över på ett fat.

Stek löken så den blir genomstekt. Sänk ev. temperaturen på plattan lite så att det inte blir bränt.



Stek bacon.



Knaperstekt bacon.



Färdigstekt bacon.



Genomstekt gul lök.

4. Vispa under tiden ihop ägg och grädde. Använd en vanlig visp och vispa bara lätt upp äggen.

Riv pamesanosten om du inte köpt färdigriven. Rör ner den rivna parmesanosten och salt.

- 2 st ägg
- 0,5 dl grädde
- 100 g riven parmesanost
- 0,5 tsk salt



Ägg och vispgrädde.



Vispade ägg och grädde.



Riven parmesanost.



Tillsatt riven parmesanost och salt.



Blandad smet.

5. Häll av vattnet från den färdigkokta pastan och blanda med knaperstekt bacon och lök.



© recepten.se
Avhåll pasta.



© recepten.se
Håll på stekt bacon och lök.



© recepten.se
Blanda.

6. Blanda sedan ihop med äggblandningen. Rör kraftigt med en sked.

Servera på tallrik och strö över grovmalen svartpeppar och gärna lite persilja.

- grovmalen svartpeppar



© recepten.se
Tillsätt äggblandningen.



© recepten.se
Blanda, rör kraftigt.



© recepten.se
Servera med grovmalen svartpeppar.

👤 GI TIPS:

Använd fullkornsspaghetti.

📦 HÅLLBARHET OCH FÖRVARING:

Överbliven pasta carbonara håller sig minst 5 dygn i kylskåp.