

Paste carbonara

written by Andreea



Paste carbonara sunt paste cu ingrediente putine dar de calitate: spaghetti, ou, pecorino, guanciale si piper. Desi sunt foarte usor de pregatit, trebuie sa respectam cativa pasi astfel incat sa obtinem un fel de mancare perfect.

In general nu comand des paste carbonara la restaurant pentru ca de multe ori nu sunt facute ca la carte sau nu contin ingredientele de baza. Am vazut in unele meniuri ca aceste paste ar contine si smantana sau bacon sau alte ingrediente care pur si simplu nu au ce cauta in sosul carbonara!



De multe ori prefer sa le pregatesc eu acasa pentru ca imi aleg cele mai bune ingrediente si le pregatesc exact asa cum imi doresc eu.

Pentru inceput, haideti sa vorbim putin despre ingrediente: guanciale-este partea de falci (obraji) de la porc, aceasta bucata de carne este condimentata intocmai ca o bucata de sunca. Desi este mai grasa, tocmai ea da gustul acela specific acestor paste.

Galbenusuri de ou-ele formeaza sosul impreuna cu branza si dau cremozitate sosului. Folositi doar galbebusuri, nu si albusul!

Pecorino-multe retete folosesc parmezan, insa pecorino este cel mai indicat in aceasta reteta deoarece el se topeste mult mai bine ca parmezanul si da cremozitate sosului.

Piperul negru-este singurul (condiment in afara de sare) in aceasta reteta si se foloseste destul de mult aici. Incercati

sa folositi piper proaspat macinat, ci nu piper macinat din acela la plic! Eu am preferat sa il pisez intr-un mojar pentru un gust si mai puternic.

Paste-varianta clasica intalnita la acest fel de mancare sunt spaghetti. In general folositi paste luni, nu din cele scurte. Eu am folosit paste spaghetti de la Baneasa si au iesit perfect!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu spaghetti precum: paste cu chiftele si sos, paste puttanesca, paste cu sfecla, paste cu portocale si pesto.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente pentru paste carbonara:
- 250 g spaghetti Baneasa
- 3 galbenusuri ou
- 100 g guanciale taiata cubulete
- 100 g branza pecorino
- 1 lingurita piper proaspat macinat (sau pisat intr-un mojar)



Pentru inceput, incepeti sa pregatiti pastele: puneti pe foc o oala cu apa si 1 lingura de sare.



Intr-o tigaie rece puneti bucatile de guanciale si asezai tigaia pe foc. Lasati guanciale sa se gateasca la foc mediu pana ce bucatile incep sa elibereze grasime si se gatesc devenind de o culoare aurie.



Stingeti focul si lasati tigaia deoparte. Aveti nevoie ca bucatile de guanciale sa nu fie fierbinti astfel incat sa nu gatiti ouale atunci cand le amestecati in tigaie.



Cat timp fierb pastele, pregatiti sosul: intr-un castron puneti cele 3 galbenusuri, radeti pecorino peste galbenusuri si amestecati totul pana obtineti o crema groasa.



Aici probabil va va fi putin mai greu sa amestecati, inasa asa trebuie sa fie.

Intr-un mojar pisati piperul si adaugati-l peste sos, amestecati din nou.



Luati o lingura de bucati si puneti peste sos amestecand bine. Pastrati si cateva bucati de guanciaie prajite pentru la final.



Puneti pastele fierte peste guanciaie din tigaie, iar peste pastele calde puneti sosul format. Adaugati si un polonic din apa in care au fiert pastele si amestecati bine.

Paste carbonara



Caldura reziduala din paste va gati sosul si ii va da o consistenta cremoasa si lucioasa. Daca este nevoie, mai adaugati putina apa de la paste.



Imediat puneti pastele in farfurie, mai presarati putin piper proaspat macinat.



Pe deasupra puneti bucatile de guanciaie pastrate, iar la final radeti putin pecorino.



Se consuma imediat cat sunt calde! Sunt absolut delicioase

aceste paste carbonara!



Enjoy! Paste carbonara

