

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla Carbonara – Klasyk Włoskiej Kuchni w Twoim Domu

Prawdziwe spaghetti alla carbonara to kwintesencja włoskiej kuchni – proste składniki, które razem tworzą aksamitny, kremowy sos otulający każdy makaron. Sekret tkwi w idealnie ugotowanym al dente spaghetti, chrupiącym boczku i jedwabistym sosie z żółtek, śmietany i parmezanu.

Przygotowanie rozpocznij od ugotowania makaronu w osolonej wodzie, pamiętając o zachowaniu chochli wody z gotowania – to ona pomoże połączyć wszystkie składniki w jedwabisty sos. Na rozgrzanej patelni podsmaż pokrojony w kostkę boczek do uzyskania chrupkości. W osobnej misce wymieszaj żółtka ze śmietaną i startym parmezanem, tworząc bazę sosu.

Kluczowy moment to połączenie wszystkich składników – makaron, boczek i [sos](#) muszą się idealnie zespolić, tworząc kremową konsystencję bez śladów ściętych jajek. Całość dopraw świeżo mielonym czarnym pieprzem, który nada potrawie charakterystyczny aromat.

Dla kogo?

Spaghetti alla carbonara to idealne danie dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. W zaledwie 15 minut możesz przenieść się kulinarnie do słonecznej Italii, delektując się autentycznym smakiem tego klasycznego dania.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako szybki obiad w środku tygodnia, jak i nieformalna kolacja z przyjaciółmi. Jego przygotowanie

zajmuje mniej niż pół godziny, a efekt zawsze zachwyca. Wystarczy doprawić świeżo mielonym pieprzem i podać gorące!

Czy wiesz, że?

Kluczem do idealnej carbonary jest technika łączenia składników. Dodając masę jajeczną do gorącego makaronu, należy energicznie mieszać, aby uzyskać kremową konsystencję zamiast jajecznicy. Dlatego tak ważne jest, by ogień pod patelnią był minimalny.

Dla urozmaicenia

Klasyczną carbonarę możesz wzbogacić aromatycznymi ziołami – oregano, ziołami prowansalskimi czy odrobiną świeżo startej gałki muszkatołowej. Każdy z tych dodatków nada potrawie nowy, interesujący wymiar smakowy.