

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti alla Carbonara – klasyka włoskiej kuchni w Twoim domu

Spaghetti alla Carbonara to prawdziwa perełka włoskiej kuchni, która łączy w sobie prostotę i wyrafinowany smak. Legenda głosi, że danie to powstało z potrzeby chwili – gdy głodny górnik wrócił z pracy, a jego żona musiała szybko przygotować sycący posiłek z dostępnych składników. Tak narodził się kremowy, aromatyczny sos na bazie jajek, śmietany i chrupiącego boczku, który do dziś podbija podniebienia na całym świecie.

Dla kogo?

Carbonara to idealne danie dla zabieganych, którzy cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację we dwoje. Kremowa konsystencja i bogaty smak zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Ten włoski klasyk doskonale sprawdzi się na szybki obiad w środku tygodnia, gdy czasu jest mało, a apetyt duży. Równie dobrze zaprezentuje się podczas nieformalnej kolacji ze znajomymi, gdy chcesz podać coś prostego, ale efektownego.

Czy wiesz, że...?

Tradycyjna włoska carbonara nie zawiera śmietany! Oryginalny przepis bazuje wyłącznie na jajkach, które po połączeniu z gorącym makaronem i odrobiną wody z gotowania tworzą kremowy [sos](#). W naszej wersji dodajemy śmietanę dla uzyskania jeszcze

bardziej aksamitnej konsystencji.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do carbonary groszek, grzyby lub kawałki kurczaka. Możesz też eksperymentować z różnymi rodzajami sera – oprócz parmezanu świetnie sprawdzi się pecorino romano. Dla ostrzejszego smaku dodaj więcej świeżo zmielonego czarnego pieprzu.