

Carbonara de Mazăre – Incredibil de gustoasă



Carbonara de Mazăre



Salutare, prieteni pofticioși! ☺ Azi vă propun o **reinterpretare a clasicului italian: Carbonara de Mazăre!** Rapidă, delicioasă și **plină de prospețime**, această rețetă va dispărea de pe masă în 10 minute! Nu uitați să o încercați și să ne spuneți cum a ieșit! Aceasta este o rețetă de paste inspirată de carbonara, dar cu un twist verde, perfectă pentru iubitorii de mazăre.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 500 g mazăre
- 350 g paste ditalini;
- 1,3 l apă
- 100 g parmezan
- 1 ceapă medie
- 3 căței de usturoi
- 50 g unt
- 30 ml ulei de măsline
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță rasă piper
- 1/2 linguriță fulgi de ardei iute

1. Încinge o cratiță și adaugă 50 g de unt (82% grăsime) și 30 ml de ulei de măsline. Adaugă o ceapă medie tocată mărunt și călește-o până devine sticloasă.
2. Adaugă 3 căței de usturoi tocați mărunt, o linguriță de sare, o linguriță rasă de piper proaspăt rășnit și jumătate de linguriță de fulgi de ardei iute. Amestecă bine.
3. Adaugă 500 g de mazăre congelată, clătită bine, în cratiță. Gătește mazărea timp de 2-3 minute, amestecând constant pentru a absorbi aromele.
4. Adaugă 350 g de paste (tubulețe) peste mazăre. Amestecă timp de 1 minut pentru a prăji ușor pastele. Adaugă 1 litru de apă fierbinte, suficient pentru a acoperi pastele și mazărea, și lasă totul să fiarbă timp de 8-10 minute, până când pastele sunt fierte.
5. În timp ce pastele fierb, rade 100 g de parmezan și pregătește 2 gălbenușuri de ou. După ce pastele sunt fierte, redu focul la minim.
6. Amestecă parmezanul și gălbenușurile într-un piure de mazăre (obținut blendând o parte din mazărea fiartă cu puțină apă) și adaugă acest amestec în cratiță peste paste și mazăre.
7. Amestecă bine până când totul devine cremos și omogen, având grijă să nu schimbi culoarea mazării. Gustă preparatul și ajustează de sare și piper, dacă este necesar.
8. Oprește focul și lasă totul să se așeze pentru câteva minute. Servește preparatul cald, eventual decorat cu puțin parmezan ras sau pătrunjel proaspăt.