

Carbonara Facută în Casă | Rețetă Paste Carbonara | Spaghete Carbonara Cremoase



Carbonara Facută în Casă | Rețetă Paste Carbonara | Spaghete Carbonara Cremoase



Am aici pentru voi o rețetă **paste Carbonara**, de la a la z și pas cu pas. În acest video vei vedea cum se fac pastele Carbonara, cum se obțin cele mai cremoase spaghete Carbonara. Totul cu ingrediente simple, accesibile și mereu proaspete. Cea mai bună rețetă de Carbonara pe care o vei mânca, dar și cea mai rapidă.

- 500 g de paste
- 1 galbenuș de ou de persoană
- 50 g de șunculiță sărată, provenită din obrazul porcului (Guanciale)
- 50 g parmezan de persoană
- lichid de la paste, cât este necesar pentru a le face cremoase
- 10 g sare de mare
- piper după gust

▪ Ulei de măsline după gust

1. Separă gălbenușurile de albușuri. Rade Parmigiano Reggiano. Amestecă parmezanul ras cu gălbenușurile până obții o pastă groasă.



2. Fierbe apa într-o oală cu pereți înalți. După ce apa fierbe, adaugă sarea și apoi pastele.

3. Gătește pastele conform indicațiilor de pe ambalaj, preferabil aldente.

4. Înlătură șoricul de pe guanciale și taie carnea în fâșiuțe.



5. Încălzește uleiul de măsline într-o tigaie și adaugă guanciale. Adaugă usturoiul zdrobit pentru aromatizare și prăjește guanciale până devine crocant.

6. Transferă pastele gătite în tigaia cu guanciale.

7. Adaugă zeama de la paste peste amestecul de parmezan și gălbenușuri pentru a tempera.

8. Combina pastele cu amestecul de parmezan și gălbenușuri, adăugând treptat zeama de paste pentru a obține o consistență cremoasă.



9. Ajustează consistența sosului cu zeama de paste, dacă este necesar.

10. Pune pastele în farfurii.

11. Adaugă pe deasupra parmezan ras, puțin ulei de măsline extravirgin și piper proaspăt rășnit, după gust.

