PASTA

Ginos Linguine Alla Carbonara

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Det kan bli mycket snack om vad som är en riktigt carbonara.

Med eller utan grädde. Bacon eller Pancetta, Ärtor eller inte. Jag har ätit alla olika versioner. Men här är min tolkning.
#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram

INGREDIENSER

500 gram linguine
4 st ägg
300 gram tärnad pancetta
100 gram färsk riven parmesan
lite mindre än 0,5 dl grädde
lite mindre än 0,5 dl pasta vatten
svartpeppar efter smak
salt efter smak
4 st äggulor till servering
40 gram färsk riven parmesan till servering
färsk mald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Koka pasta al dente i riktligt saltad vatten.

2. Stek pancettan lätt i ca 4 minuter för att värma på och dra ur smakerna. Knäck 4 st ägg i en bunke och häll i grädde och pasta vatten. Vispa upp blandningen lite lätt. Häll i hälften av parmesanen tillsammans med all pancetta. Salta och peppra efter smak. När pastan är al dente lyfter du över den i bunken och blandar med äggblandningen. Suger pastan åt sig för mycket vätska kan du ta lite mer av pasta vattnen. När du har nått rätt konsistens/krämighet så tillsätter du resterande parmesan och rör om lite till.

3. Servera i en djup tallrik, toppa med en äggula, mer parmesan och grovmald svartpeppar. Som på bilden nedan/ovan.
Smaklig måltid