



KÖTT

# Spaghetti Carbonara

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Enkel italiensk husmanskost när den är som bäst. Troligtvis har den fått sitt namn från att den ofta serverades med så mycket svartpeppar att det såg ut som att den var täckt av koldamm.



## INGREDIENSER

400 g spaghetti  
250 g rimmat sidfläsk  
3 dl riven parmesanost  
2 dl vispgrädde  
3 nypor finmalen svartpeppar  
1 nypa salt  
4 st äggulor

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka spaghetten enligt anvisningarna på paketet.
- 2** Skär under tiden fläsket i småbitar eller strimlor och stek det knaprigt i en stekpanna. Ta upp och låt fettets rinna av på hushållspapper.
- 3** Vispa ihop parmesanost och grädde.
- 4** Häll av kokvattnet från pastan och blanda ner fläsket och ost- och gräddblandningen. Rör runt tills konsistensen blir krämig.
- 5** Pepra rikligt, salta eventuellt och servera genast med äggulor i skal.