



Spaghetini Pastaa alla Carbonara

Aineet: Reseptin ainekset: (4:lle)
500g (1pkt) Delverde Spaghetini pastaa
2 rkl voita
2 rkl Extra Vergine oliiviöljyä
100g porsaan kylkeä tai pekonia
4 kananmunankeltuaista
½dl kuivaa valkoviiniä tai kevytkermaa
mustapippuria, persiljaa
parmesan juustoa

Valmistus: Keitä pasta takasivun ohjeen mukaisesti.

Kuumenna pannu ja lisää voi.

Kun voi on sulanut, lisää lihat ohuina suikaleina.

Paista miedolla lämmöllä kunnes lihat ovat ruskistuneita, mutta eivät rapeita.

Lisää valkoviini tai kerma, kiehauta ja hauduta n. minuutin ajan.

Siirrä pannu sivuun.

Vatkaa munankeltuaiset kevyesti suuressa tarjoiluastiassa.

Sekoita persilja, reilusti mustapippuria, hiukan suolaa ja parmesan juustoa joukkoon.

Sekoita valutettu pasta keltuaisseoksen kanssa rivakasti. (pasta höyryävän kuumana)

Lisää vielä lihat kastikkeineen pannusta ja sekoita huolellisesti.

Tarjoile heti.