

Spaghete carbonara

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul de fierbere.



Adună la un loc: 50g bacon, 100g șuncă presată, 1 cățel de usturoi, 2 linguri de ulei Bonatello, 400g spaghete, 3 ouă, 100ml smântână pentru gătit, 80g parmezan, sare și piper.

Taie cubulețe baconul și șunca presată. Curăță usturoiul și mărunțește-l. Încinge uleiul într-o tigaie și călește baconul. Adaugă usturoiul și călește totul timp de 3 minute.

Fierbe spaghetetele al dente în apă cu sare și scurge-le bine. Adaugă-le apoi în tigaie, peste amestecul cu bacon.

Bate ouăle cu smântâna și cu jumătate din cantitatea de parmezan, condimentează cu sare și piper. Încorporează șunca presată, apoi toarnă compoziția în tigaie, peste paste. Amestecă bine până când compoziția începe să se lege.

La final, înglobează restul de parmezan și servește imediat.

Secretul lui Bonatello

Adaugă 2 linguri de ulei în apa în care fierbi pastele, pentru ca acestea să nu se lipească între ele.