

Mama
Brown

Månedens opskrift:

Pasta Carbonara



Pancettaens fedme, ostens cremede tekstur og pastaens bid vil lege om kap med dine smagsløg og boblerne i dit glas.

Du får her min opskrift på Pasta Carbonara til 2 personer:

300 gr pasta

250 gr pancetta

2 æg

200 gr parmesan af god kvalitet

1 løg

1 fed hvidløg

persille

salt og masser af friskkværnet peber

Steg din pancetta, løg og hvidløg på panden. Pisk æg med parmesan og friskkværnet peber i en skål for sig. Kog din pasta i vand med en god sjat salt. Når den er kogt færdig, tømmer du gryden for vand, men lad være at dræne pastaen helt for vand; den må gerne være meget våd.

Vend nu æggemassen i den varme gryde med pasta og rør det godt sammen – der skal fart og kraft på til massen bliver cremet og lækker!

Vend til sidst bacon, løg og hvidløg fra panden i blandingen og servér med friskhakket persille – og ekstra revet parmesan på toppen for ikke at forglemme salt og friskkværnet peber.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

