

Sciallatielli Carbonara med eller uten kjøtt (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Kok Sciallatielli i ca. 4 min fra fryst. Om du har flek/bacon eller panchetta kan du kutte dette i terninger og steke i pannen med litt løk.

Saus: Miks eggeplomme med parmesan og pastavann eller fløte, etter egen preferanse.

Ved servering:

Sett ned temperaturen på stekepannen med flek og løk. Ta pastaen ut av pastakokeren og legg over i stekepannen og bland sammen. Tilsett ost og egg og miks det raskt og rør med pinsett så den kremer seg direkte. Legg opp med pinsett som på bildet. Legg gjerne en rå eggeplomme over, eller ha eggeplommen i ovenen i en time på 53 grader. Da er den ikke rå, men oppleves fortsatt slik.



Produkter

Pasta Sciallatielli 11 cm lengd Labr Tortellini	1500 g
Panchetta eller bacon valgfritt	500 g
Parmesan ost revet	300 g
Eggeplomme	20 stk
Pastavann/ eller fløte	500 ml
Urter til pynt	10 g
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	10 g

**Allergener*