

Fettuccine carbonara

3 porcje 60 minut

Składniki

- 1 jajko
- 1 żółtko
- 20 ml mleka
- 50 g parmezanu lub sera pecorino
- 50 g
- 100 g włoskiego boczku pancetta, pokrojonego w kostkę
- 375 g makaronu Fettuccine (lub innego)
- 1,5 litra wrzącej wody
- Czarny pieprz, sól, posiekana natka pietruszki

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Włóż 50 g sera.
3. Wymieszaj pulsacyjnie.
4. Przełóż do dużej miski i odstaw na bok.
5. Umieść jajko, żółtko i 20 ml mleka w kielichu do gotowania.

6 Zmiksuj.

7 Przelej do miski do serwowania z serem.

8 Umieść 50 g masła i 100 g pancetty w kielichu do gotowania.

9 Wymieszaj.

10 Przelej do miski do serwowania wraz z mieszanką serowo-jajeczną.

11 Oczyść kielich do gotowania. Dodaj makaron, 1,5 l wrzącej wody, wymieszaj szpatułką.

12 Duś.

13 Duś.

14 Przełóż makaron do miski do serwowania z mieszanką jajek, sera i pancetty, wylej wodę z kielicha do gotowania, dodaj czarny pieprz i sól do miski do serwowania, wymieszaj. Posyp natką pietruszki.

15 Gotowe do podania! Smacznego!