



Spaghetti alla carbonara z pancetta

6 sierpnia 2011

Spaghetti alla carbonara to potrawa, której nauczenie się zajęło mojemu mężowi parę lat prób i błędów, a ponieważ trzy razy z rzędu udało mu się uzyskać perfekcyjną carbonarę (gratulacje!) w nagrodę postanowiłam opublikować jego przepis. Tradycyjna carbonara składa się z pięciu podstawowych składników: pancetty, cebuli, żółtek, sera pecorino i czarnego pieprzu. Jest potrawą ekspresową, ale jeżeli nie przestrzega się procedury opisanej poniżej, może się nie udać i zamienić w przebój akademików - makaron z jajkiem.

Składniki na 2 porcje:

- 2-3 duże żółtka, roztrzepane widelcem (obowiązuje zasada - 1 duże lub 2 małe żółtka na każde 100g makaronu)
- 150 g pancetty, pokrojonej w drobną kostkę
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 50 g startego sera pecorino romano do posypania (najlepiej unikać sera młodego i mocno dojrziałego)
- 1 łyżka masła
- 1/2 małej posiekanej cebuli
- 250 g makaronu spaghetti (125 g na porcję)
- sól

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od wstawienia wody na makaron.
2. Pancettę kroimy w drobną kostkę, cebulę drobno siekamy.
3. Żółtka roztrzepujemy, dodajemy do nich połowę startego sera pecorino i świeżo zmielony czarny pieprz.
4. W momencie, gdy woda zaczyna się gotować, solimy ją i dodajemy do niej makaron. Rozpoczynamy też smażenie pancetty: rozpuszczamy łyżkę masła, dodajemy drobno pokrojoną pancettę i mieszamy. Smażymy około 3 minut.
5. Następnie dodajemy do pancetty cebulę i smażymy, aż cebula będzie miękka.
6. Gdy makaron jest już al dente odcedzamy go zostawiając na dnie garnka kilka łyżek stołowych wody z gotowania. Przekładamy makaron z powrotem do garnka.
7. Teraz do garnka, w którym jest ugotowany makaron, dodajemy usmażony boczek i cebulę. Całość mieszamy.
8. Kolejny krok jest kluczowy dla uzyskania carbonary lub, w przypadku porażki, jajecznicy. Zanim go rozpoczniemy musimy odczekać parę sekund, żeby makaron minimalnie ostygł. Następnie wlewamy do makaronu powoli żółtka wymieszane z peccorino równocześnie cały czas, bardzo energicznie mieszając. Przystajemy mieszać dopiero w momencie, gdy mamy pewność, że proces ścinania żółtek już się zatrzymał. Podczas mieszania makaronu z żółtkami nie można robić przerw.
9. Przekładamy makaron na telerze i na koniec posypujemy pozostałym serem.