

# Pasta Carbonara

## Mandag 10. oktober 2016

### Ingredienser

300 gr. pancetta (italiensk, saltet flæsk)

2 spsk. olivenolie

2 æg

100 g revet parmesan

100 g revet pecorino

½ dl fløde

sort peber

400 gr. spaghetti

salt til kogevandet

100 g revet parmesan til at drysse over ved serveringen

### **Fremgangsmåde**

Skær sværen af pancettaen og skær den i tern. Rist pancettaen lysebrun i olivenolie på en rummelig pande, tag derefter panden af varmen.

Kom spaghetti i 4 liter kogende, saltet vand og vent, til de efter 1 minut bliver blødere, og rør så i vandet, så spaghettien ikke klitrer sammen. Kog den herefter i 8 minutter.

Imens spaghettien koger videre, slås æggene ud i en skål, tilsæt ost, peber og fløde og pisk det sammen.

Når spaghettien har kogt i 8 minutter, tages et krus af kogevandet fra. Hæld resten af vandet fra spaghettien, kom den i panden med pancettaen og sæt atter panden over høj varme. Bland godt og tilsæt halvdelen af kogevandet, bland atter.

Efter 1 minut tilsættes ost, æg og peber, vend rundt, så det hele blandes godt. Tilsæt lidt mere vand, tag panden af ilden og kom pastaen i et varmt fad.

Drys resten af osten over eller server pastaen i panden drysset med ost.