

# Höstig och krämig spaghetti carbonara med svamp.

Viggo bjuder på sitt enklaste pastarecept, en härlig spaghetti carbonara med mycket smak och en twist.



4 PORTIONER



25 MIN

Pasta

## Spaghetti carbonara

### Ingredienser:

400 gram spaghetti  
200 gram bacon  
2 schalottenlökar  
200 gram champinjoner  
En näve bladpersilja  
4 äggulor  
Svartpeppar  
200 gram finriven parmesanost

### Gör så här:

1. Koka spaghetten enligt förpackningens anvisningar.
2. Stek baconen tills den blir knaprig. (Min pappa ville att baconen skulle bli svart och knastra mellan tänderna, men detta tycker jag är svartpepparens uppgift...)
3. Ta av pannan från spisen och låt baconet torka på hushållspapper.

4. Finhacka löken och putsa till champinjonerna.
5. Fräs varsamt i smör och olivolja till svampen har reducerat till hälften.
6. Häll i baconen först och sedan spagettin. Rör runt.
7. Häll upp i djupa tallrikar.
8. Lägg på en äggula på toppen, gärna i ett äggskal så att gästen själv får vända ner ägget i pastan.
9. Ös på rikligt med svartpeppar, finhackad bladpersilja och riven parmesan.
10. Ät och njut tillsammans med ett kraftigare rödvin.

## 2 vintips till Carbonara:



Spara i lista

### Castillo de Gredos Tinto, 1 liters Tetra

Systembolagsnummer: 12797

67,00 kr

---

Ett perfekt budgetvin till denna spaghetti carbonara med mycket smak! Smaken är mjuk med inslag av körsbär, blåbär och kryddor.



Spara i lista

## Villabella Morlongo Bardolino Classico

Systembolagsnummer: 78244

125,00 kr

---

I en lite högre prisklass föreslår vi ett italienskt vin med lätt och elegant smak med fräsch syra. Fina smaker av röda frukter samt en klädsam fläkt av kryddor och blommor.

### Fler goda pastarecept:



#### Lättlagad, italiensk Pasta Lenticchie med gröna linser.

Det italienska köket kännetecknas av enkel och vällagad mat där linser är vanligt. Här är recept på Pasta Lenticchie - smakrik pasta med gröna linser.

[Läs mer](#)

---



#### Pasta med halstrad tonfisk, vitlök och vitt vin

Linnéas smarriga pasta med tonfisk där hon använder pastavattnet istället för grädde för att få en krämig pastasås.

[Läs mer](#)

---



## Mustig skaldjurspasta med tomat, kräftor och blåmusslor.

Prova Linnéas utsökt goda skaldjurspasta. En mustig pastasås med tomat, vitlök, kräftor och musslor.

[Läs mer](#)

---



## Cacio e Pepe - italiensk vardagspasta.

En riktig klassiker i det italienska köket med ytterst få ingredienser som också går snabbt att tillaga.

[Läs mer](#)

---

Utskrift