

Spaghetti alla carbonara.

Carbonara är en av Roms mest kända rätter! Luciano Monosilio kallar sig för "kungen av carbonara" och det här är hans krämiga recept med många äggulor i såsen.

Receptet kommer från kokboken "Pasta på italienska" av Sara Berg.



Foto: Miriam Preis



4



40 MIN

Pasta

Spaghetti alla carbonara:

Ingredienser:

400 g spaghettoni eller spaghetti
300 g guanciale, ½ cm stora i tärningar
6 äggulor
40 g grana padana, riven
30 g + 30 g pecorino, riven
2 g grovmald svartpeppar
salt

Gör så här:

1. Koka upp pastavatten i en stor kastrull, salta försiktigt. Stek guancialen i en torr panna på låg till medelhög värme. Fettet ska smälta och guancialen ska bli frasig utan att brännas. Lägg guancialen på en tallrik och spara stekfettet.
2. Vispa ihop äggulor, grana padana och 30 g pecorino i en stor skål eller tjockbottnad kastrull. Det blir en tjock kräm så rör kraftigt. Vispa ner

hälften av fett, lite åt gången, och 1 dl av kokvattnet samt nästan all peppar.

3. Koka pastan al dente och heta under tiden upp äggkrämen till 65 grader. Antingen genom att använda pastavattnet som vattenbad åt skålen eller genom att sätta kastrullen på låg värme på spisen. Vispa hela tiden, tills krämen blivit ljusare och fluffigare. Ta genast av den från värmen.

4. Spara 2 dl kokvatten och häll av resten. Häll över pastan i skålen med äggkrämen och blanda ordentligt. Späd med mer vatten om såsen är för tjock.

5. Arrangera pastan på tallrikar med hjälp av stekpincett och slev. Strö över guanciale, pecorino och extra peppar.

Vintips till Carbonara:



Spara i lista

Villabella Morlongo Bardolino Classico

Systembolagsnummer: 78244

125,00 kr

Doften i Villabella Morlongo Bardolino är ett elegant och lätt vin med fräsch syra och fina smaker av röda frukter samt en klädsam fläkt av kryddor och blommor. Passar utmärkt till pasta och utvalda ostar.



Planeta Nocera

Systembolagsnummer: 75878

195,00 kr

Planeta Nocera är ett medelfylligt och fruktigt vin med frisk syra. Vinet har en stor personlighet med bra balans, intensitet och smaklängd där det finns en rik fruktighet, kryddor, färska örter, peppar och en elegant fläkt av blommor och citrus.

Se också



Rigatoni all'amatriciana.

Rigatoni all'amatriciana är en fantastiskt god pastarätt med väldigt få ingredienser som går snabbt att göra. Recept på Amatriciana med dryckestips hittar du här.

[Läs mer](#)



Pasta på italienska – en bok som doftar och smakar av det genuina Italien.

Sara Berg har skrivit boken "Pasta på italienska" som är en resa genom 12 italienska regioner och deras pastakultur. Läs hela intervjun här.

[Läs mer](#)



Tävla om kokboken "Pasta på italienska" av Sara Berg.

Vill du lära dig mer om den italienska matkulturen och laga pasta som ett riktigt proffs? Då är det här kokboken för dig. Tävla om ett exemplar här senast 9 sep 2021.

[Läs mer](#)

Utskrift