

Espaguetis a la carbonara



Colador

▮ Serveix la pasta en plats individuals empolsats amb el formatge ratllat.

sal

3 cullerades d'oli d'oliva

180 g d'espaguetis

1 ceba petita, 60 g

Posa aigua abundant en una olla i, quan arrenqui el bull, afegeix-hi un pessic de sal, un rajolí d'oli i els espaguetis. Deixa'ls coure a foc viu el temps que recomani el paquet, uns 10 minuts.

Talla el bacó a tires ben primes i afegeix-lo a la paella amb la ceba. Remena-ho bé perquè es barregin els ingredients i deixa-ho coure tot un parell de minuts més remenant de tant en tant.



35'



Taula de tallar

Ingredients



Fogons



Olla



Bol gran

Estris



Paella



Cullera i ganivet

Pela la ceba i talla-la en làmines fines.

Escalfa la paella amb un rajolí d'oli i, quan estigui calent, afegeix-hi la ceba i deixa-la coure a foc mitjà fins que s'enrosseixi.

2 cullerades de formatge pamesà ratllat

Quan els espaguetis estiguin cuits, aboca'ls en un colador i deixa que s'escorrin bé.

Quan el bacó estigui enrossit, afegeix-hi un pessic de sal i aboca-hi la crema de llet. Deixa reduir la salsa uns segons a fi que se'n concentrin els sabors.

▮ Posa la pasta en un bol gran, afegeix-hi la salsa i remena-ho bé perquè es barregin tots els ingredients.



2 persones

