



## Tagliatelle alla Carbonara

Pentru această seară paste. Și ce altceva decât Tagliatelle alla carbonara, făcute din cele mai simple ingrediente, dar deosebit de gustoase și savuroase!

Pastele Carbonara, originare din Sicilia, sunt amintite pentru prima dată în perioada celui de al doilea război mondial, în special după eliberarea Romei de către trupele aliate. S-ar părea că ingeniozitatea sicilienilor a creat această minunăție în condițiile în care trupele naziste de ocupație vitregeau Sicilia de cele mai bune produse, iar pentru crearea acestor paste foloseau ouăle și bacon-ul aduse de trupele americane.

De altfel, italienii mai în vârstă își aduc aminte de pastele alla Carbonara ca fiind aduse de sicilienii care însoțeau, în calitate de traducători sau soldați, trupele americane liberatoare.

În orice caz, aceste paste sunt delicioase prin simplitate și savoare.



## Ingrediente

- 320 grame (eu am folosit aceste tagliatelle de la Barilla, dar fiecare poate folosi ce paste preferă)
  - 4 gălbenușuri + 1 ou întreg
- 200 grame bacon sau, pentru savoare italiana, Pancetta de genul acesta
- 200 ml smântână lichidă (eu am folosit această La Dorna, cu 15% grăsime)
- 100 grame parmezan (de exemplu, o astfel de bucată de Parmigiano-Regianno pe care o răzuim)
  - piper negru, sare, oregano după gust
  - 2 linguri ulei de măsline
  - un cățel de usturoi

## Preparare

Ouăle se bat cu un praf de sare.



Adăugăm smântâna lichidă și

parmezanul dat prin răzuitoarea mică.





Opțional putem pune și oregano, după gust.



Într-o tigaie punem două linguri de ulei de măsline, usturoiul zdrobit și bacon-ul.



Le călim până când bacon-ul capătă o culoare aurie, plăcută.



Într-un vas separat, se fierb pastele *al dente*, potrivit instrucțiunilor de pe cutia fiecărui tip de paste.



Se scurg și se adaugă peste

bacon-ul călit. (atenție, nu dați pastele prin apă rece înainte de a le adăuga peste bacon).



Adăugăm sosul de ouă bătute cu smântână și parmezan și amestecăm



bine.



Se servesc calde!



Poftă bună!



**Nu uita!**

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

**Ai incercat aceasta reteta?**

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!