

Carbonara



 Jednostavan

Ovo ukusno i jednostavno jelo podrijetlom s popularne "čizme" spremila je naša [maXYama](#).



Najpoznatija rimska tjestenina “Spaghetti alla Carbonara” ponos je Talijana. Radi se o vrlo jednostavnom jelu, ali strogo postavljenim pravilima koja su garancija da ste skuhali zaista pravu Carbonaru. Najvažniji sastojci su Guanciale – svinjska obrazina koju Talijani ponosno štite kao svoju delikaciju, Pecorino Romano – tvrdi ovčji sir i svježa jaja. Prilagodit ću današnji recept promotivnoj ponudi [Mesnica Ravlić](#) i umjesto svinjskih obrazina, koristiti slavonsku mesnatu slaninu (masniju varijantu).

Carbonaru karakterizira posebna kremoznost koja nastaje samo od jaja i malo vode od kuhanja tjestenine. Nikada se ne dodaje vrhnje ili nešto dr., jer to više nije Carbonara. Neka jaja budu svježija, a gosti spremni za stolom, jer ćete ovu kremoznu ljepoticu direktno sa šporeta poslužiti. Danas moderni chefovi koriste samo žumanjak u pripremi, eventualno 1 jaje (4 žumanjka + 1 cijelo jaje), no nekada su vremena bila skromnija i stari Talijani siromašniji pa su smatrali grijehom ne koristiti cijelo jaje. Pogađate, ja se držim najstarijih



Zakuhajte vodu sa solju za špagete. Narežite slaninu na trakice. Stavite slaninu na suhu hladnu tavu i lagano tostirajte kako bi se masnoća otopila, a slanina ne izgorjela. Kuhajte špagete u slanoj kipućoj vodi. Volim crispy varijantu, a vi možete po svom ukusu i manje tostirati slaninu. Umutite jaja, dodajte ribani Pecorino i mljeveni papar, promiješajte. Ako je smjesa gusta, dodajte malo vode u kojoj se kuhala tjestenina. Skuhane špagete direktno iz vode dodajte na prženu slaninu, promiješajte pa dodajte smjesu jaja i sira, promiješajte, dodajte još malo vode od tjestenine. Ja odmah po dodavanju jaja isključim štednjak, jer je tjestenina dovoljno vrela da se jaja termički obrade. Jaja vam ne smiju koagulirati i osušiti umak, zato izbjegavajte termičku obradu i kuhanje.





Poslužite uz malo ribanog Pecorina na vrhu i još mljevenog papra kojeg Carbonara obožava.

Dobar tek!