Spaghetti alla carbonara



Ingredienser

♥ 200 g guanciale eller pancetta (eller bacon, se tips)
♥ 400 g spagetti (god kvalitet, se tips)
♥ salt til pastavannet
♥ 150 g pecorino romano (eller parmesan, se tips)
♥ 3 eggeplommer
♥ 1 egg
♥ kvernet pepper

Servering:
♥ ekstra pecorino romano (eller parmesan, se tips)
♥ litt persille (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene. Skjær kjøttet i små terninger (jeg kjøpte her en variant som var ferdig oppskjært, se tips).

Ha kjøttet i en romslig stekepanne med litt høye kanter. Det er ikke nødvendig med smør eller olje i pannen. Varm opp pannen og la kjøttbitene steke på middels varme til mesteparten av fettet har smeltet og legger seg i pannen. Dette tar ca. 10 minutter. Følg nøye med så bitene ikke blir brente.

Kok spagetti i saltet vann (bruk 1 ss salt per liter vann) til den er al dente (følg anvisningen på pakken).

Ha pastaen over i stekepannen. Jeg bruker en pastagaffel til å løfte pastaen ut av kjelen, og lar det følge med ca. 1 dl av pastavannet (ikke kast resten av pastavannet). Bland godt sammen. Ta stekepannen av platen mens du tilbereder egg- og osteblandingen slik at den avkjøles litt (men den må fortsatt holde god temperatur, se tips).

Riv osten fint. Jeg bruker en liten food processor til dette, men du kan også bruke fint rivjern.

Ha den revne osten i en skål sammen med eggeplommene og det hele egget. Rør dette sammen til en tykk grøt. Tilsett ca. 0,5 dl pastavann og rør dette sammen slik at egg- og osteblandingen blir tynnet ut litt.

Hell dette så over den fortsatt varme spagettien i pannen. Rør rundt (jeg bruker en slikkepott nå) og spe med ca. 1 dl pastavann. Rør hele tiden slik at pastaen er i bevegelse. Du vil etter hvert se at egg- og osteblandingen smelter og blander seg med pastavann slik at det dannes en saus. Du kan flytte stekepannen litt av og på varmen mens du gjør dette, slik at retten blir varm, men ikke så varm at sausen korner seg (se tips).

Smak til med kvernet pepper og server straks, gjerne med ekstra revet ost og eventuelt et lite dryss persille.

Tips

♥ Spaghetti carbonara blir aller best om du bruker autentiske ingredienser. Du får kjøpt guanciale og pancetta i velassorterte matvarebutikker.

♥ Pecorino romano lages av sauemelk og gir en mer markant smak enn parmesan. Bruk det du liker best eller bruk halvparten av hver.

♥ Det er et poeng å bruke spagetti av litt god kvalitet. Dette er viktig ikke bare for smaken, men spagetti av bedre kvalitet har gjerne en ikke så glatt overflate som gjør at sausen fester seg bedre til spagettien. Jeg bruker her *spaghetti*, men du kan også gjerne bruke *bucatini*, som er en litt tykkere variant av spagetti som er hule inni. Det er også populært å lage denne retten med andre varianter av pasta, slik som *linguini* eller *tagliatelle* (båndspagetti). Jeg bruker her tørr pasta, men du kan også bruke fersk pasta. Koketiden må da kortes ned til det som er anvist på pakningen.

♥ Kok pastaen i godt saltet vann og ikke alt for stor mengde vann. Det gjør at det blir en god stivelse i pastavannet som er med på å gi sausen den rette, kremete konsistensen.

♥ Det er to ting som er spesielt viktig for å få en god og kremete carbonara-saus. For det første er det viktig at du følger fremgangsmåten når det gjelder å blande revet pecorino (eller parmesan) med eggeplommer og egget og litt pastavann før du har dette sammen med pastaen. Det gjør at osten løser seg mye lettere opp og danner en saus med pastavannet. De som synes at det trengs kremfløte for å få en kremete carbonara, bommer ofte på dette. For det andre er det viktig at spagettien er varm nok til at sausen tykner, men ikke så varm at eggeblandingen koagulerer (som eggerøre) og gir en kornete saus. Jeg tar alltid stekepannen av varmen før jeg blander inn egge- og osteblandingen.

♥ Tilpass mengden pastavann underveis når du rører i sausen. Det kan hende du vil trenge litt mer enn det jeg har nevnt i beskrivelsen, særlig hvis pastaretten blir stående en stund før servering. Det er ikke meningen at denne retten skal være tørr, men det er også viktig at sausen ikke smaker utvannet, så prøv deg frem.

♥ Det pleier ikke å være nødvendig å tilsette salt i den ferdige carbonaraen. Saltet kommer av at pastaen har trukket til seg saltvannet, og ved at det brukes en del pastavann i selve retten, i tillegg til at både guanciale og pecorinoen (eller parmesanen) er nokså salt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spaghetti-alla-carbonara