



## Wino Toskanii

### Carbonara w wersji wegetariańskiej i tradycyjnej

#### Składniki:

- 800g makaronu spaghetti
- 150g pecorino romano
- sól
- pieprz

#### do wersji klasycznej:

- 150g guanciale, możesz też zamiennie użyć pancetty
- 4 żółtka

#### do wersji wegetariańskiej:

- 250g tofu
- 1.4kg żółtej papryki
- słodka papryka w proszku
- oliwa z oliwek

#### Przygotowanie:

Paprykę umyj, osusz i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika i piecz około godziny w temperaturze 250°C. Wyjmij papryki z piekarnika, a kiedy ostygną obierz je ze skóry i usuń gniazda nasienne. Następnie zmiksuj papryki na gładką masę. Na rozgrzaną patelnię dodaj oliwę z oliwek i słodką paprykę w proszku (nada ona daniu przyjemnego wyglądu). Następnie dorzuć pokrojone w kostkę (około 1 cm) tofu i całość smaź na średnim ogniu.

W międzyczasie pokrój w drobną kostkę guanciale i smaź na drugiej patelni przez około 15 minut uważając, aby jej nie przypalić. Odstaw patelnię z ognia, aby guanciale trochę ostygło. Do dużej miski wbij żółtka, dokładnie roztrzep i dodaj guanciale z patelni oraz część startego pecorino, pozostałą część zostaw do dekoracji Twojej carbonary w wersji klasycznej. Całość dobrze wymieszaj i dopraw solą i pieprzem.

Ugotuj makaron "al dente", połowę dodaj na patelnię z tofu i zmiksowaną papryką a drugą połowę do miski z wersją klasyczną. Zachowaj trochę wody, w której gotowałeś spaghetti. Oba sosy dokładnie wymieszaj z makaronem, a w razie potrzeby dodaj trochę uprzednio zostawionej wody. Następnie wyłóż carbonarę na talerze i posyp tartym serem pecorino.