



## Wino Toskanii

### Spaghetti alla Carbonara z guanciale

#### Składniki na 2 osoby:

- 200 g spaghetti
- 100 g guanciale
- 4 żółtka
- 60 g sera Pecorino Romano
- pieprz
- sól

#### Przygotowanie:

W dużym garnku zagotuj wodę z łyżeczką soli i ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pokrój guanciale na plasterki, a następnie w drobne paski. Podsmaż bez użycia tłuszczu na dużej patelni.

W międzyczasie, w dużej misce przygotuj sos. 4 żółtka jaj roztrzep dokładnie widelcem, a następnie wymieszaj ze startym serem Pecorino Romano oraz szczyptą świeżo mielonego pieprzu. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać jednorodną masę. Ugotowany makaron dodaj bezpośrednio na patelnię z podsmażonym guanciale.

Smaż zawartość patelni przez minutę na średnim ogniu, cały czas mieszając, aby połączyć smaki. Wlej na patelnię chochelkę wody pozostałej po ugotowaniu makaronu i wymieszaj. Wyłącz ogień i wlej na patelnię wcześniej przygotowany sos z żółtek. Mieszaj całość szybko i energicznie, aż cały makaron zostanie pokryty sosem. Carbonare podawaj natychmiast (wtedy najlepiej smakuje) doprawiając ją odrobiną świeżo zmielonego pieprzu i sera pecorino. Smacznego!