

Espaguetis a la carbonara



Un altre d'aquells plats de pasta que tan ens agraden i senzills i ràpids de fer.

Per a 4 persones

Temps: 15 min.

Ingredients:

- – 320 gr d'espaguetis normals o sense gluten
- – 3 talls de pernil salat o 50g. a daus
- – 4 ous
- – 250 gr. de crema de llet
- – 50 gr. de formatge ratllat
- – Sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Es posa l'aigua al foc, s'hi tira la sal i, quan arrenqui el bull, hi tirem els spaguetis. Els coem els 9-10

minuts. Si els fem sense gluten els hem d'esbandir amb aigua calenta un cop bullits perquè perdin el midó però no es refredin.

PAS 2: Tallem els talls de pernil salat i els saltem a la paella sense res més i reservem

PAS 3: Mentres, batem els ous en un bol i hi afegim la crema de llet, el formatge ratllat, el pernil salat, sal i pebre. Ho remenem bé, i..

PAS 4: Quan estiguin els espaguetis els escorrem i aboquem al bol. Remenem bé i ja podem servir. És un plat de fer i menjar.



Bon Profit!