

23.- Espaguetis a la carbonara

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/espaguetis%20a%20la%20carbonara.html>

Aquesta recepta em va costar una mica posar-la a punt. Vaig comprovar que no tot el bacon va bé. En cal un que no tingui un gust molt fort. Jo prefereixo el de la casa Tarradellas que a més, el venen tallat a tiretes. Abans feia servir llet semi desnatada però he comprovat que es pot substituir per una mica d'aigua de l'ebullició de la pasta. Per això la llet la poso com a "opcional". Finalment, l'ordre en que s'afegeixen els ingredients, així com la temperatura són molt importants a l'hora d'aconseguir una bona textura.

Ingredients per a tres persones

75 a 100 g d'espaguetis per persona (segons la gana)

Un ou

50 ml de llet semi desnatada (opcional)

50 mg de formatge parmesà ratllat

Mitja pastilla d'avecrem de pollastre

75 g de bacon tallat a tiretes petites

Oli d'oliva i sal

pebre negre

Elaboració

Es posa aigua a escalfar en una olla, s'afegeix una culleradeta de cafè de sal i quan bull, s'afegeix la pasta. Es va remenant amb una cullera de fusta i un cop cuita, es reserven 50 ml de l'aigua i llavors s'escorre la pasta i es renta amb aigua freda.

Mentre s'està coent la pasta, posar l'oli en una paella gran i fregir el bacon. Un cop comença a canviar de color, afegir-hi un rajolinet d'aigua i la mitja pastilla d'avecrem i quan tot bull s'apaga el foc al cap d'un parell de minuts.

En un bol es barregen l'ou ben batut, la llet o l'aigua d'ebullició, una mica de pebre i el formatge ratllat.

Una mica abans de servir, barrejar la pasta amb el bacon i escalfar-ho tot junt a foc no gaire fort.

Quan està ben calent, s'afegeix la barreja del bol i es remena tot molt bé. Treure-ho del foc abans de que es qualli l'ou i servir-ho de seguida.