

Klasik Spagetti Carbonara

Kremsi yumurta ve peynir soslu, çıtır pancetta'lı ve karabiber eşliğinde otantik İtalyan Spaghetti Carbonara. Basit malzemelerle 30 dakikada hazır.

15 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 50 g tuzsuz tereyağ
- 350 g makarna
- 3 yumurta
- 50 g parmesan peyniri
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

1 Yumurta karışımını hazırlayın

3 yumurta sarısını büyük bir karıştırma kasesine ayırın. 50g Pecorino Romano peynirini ince rendeleyin ve sarılara 1 tutam taze çekilmiş karabiberle birlikte ekleyin. Pürüzsüz ve iyice karışana kadar çırpın, sonra bir kenara koyun.

2 Makarna suyunu başlatın

Büyük bir tencereyi suyla doldurun ve 1 tutam tuz ekleyin. Yüksek ateşte kaynar hale getirin, bu yaklaşık 8-10 dakika sürecektir.

3 Pancetta'yı pişirin

50g pancetta'yı 5mm kalınlığında şeritler halinde kesin. Büyük bir tavayı orta ateşte ısıtın ve pancetta'yı ekleyin. Arada karıştırarak 5-7 dakika, altın kahverengi ve çıtır olana kadar tavada çıkan yağla birlikte pişirin.

4 2 sarımsak dişini bıçağın düz tarafıyla ezin ve pancetta'ya ekleyin. Kokulu olana kadar 1 dakika pişirin, sonra sarımsak dişlerini çıkarın ve atın. Tavayı ocaktan alın ama sıcak tutun.

5 Makarnayı pişirin

350g spaghetti'yi kaynar suya ekleyin. Ambalaj talimatlarına göre al dente olana kadar, genellikle 8-10 dakika pişirin. Süzmeden önce nişastalı makarna pişirme suyundan 1 bardak ayırın.

6 Makarna ve pancetta'yı birleştirin

Sıcak süzölmüş spaghetti'yi hemen pancetta'lı ılık tavaya ekleyin. Makarnayı çıkan pancetta yağıyla kaplamak için 30 saniye şiddetle karıştırın.

7 Carbonara sosunu yapın

Tavayı tamamen ocaktan alın. Yumurta karışımına ısıtmak için (bu çırpılmayı önler) hızlıca 2 yemek kaşığı sıcak makarna suyu çirpin. Isıtılmış yumurta karışımını makarnaya dökün ve kremi ve parlak olana kadar 1-2 dakika hızla karıştırın.

8 Sos makarna tellerinin her birini eşit şekilde kaplayıp ipeksi kıvama gelene kadar sürekli karıştırırken bir seferde 1 yemek kaşığı makarna suyu ekleyin. Tadına bakın ve gerekirse ek tuz ile baharatlayın, sonra ekstra rendelenmiş peynir ve karabiberle hemen servis edin.

İpuçları

Daha kolay emülsifikasyon için oda sıcaklığındaki yumurtaları kullanın. Buzdolabından çıkan soğuk yumurtalar sıcak makarna suyuyla karıştığında daha kolay pıhtılaşabilir.

Süzmeden önce makarna suyunu ayırın - ipeksi sosu yaratmak için nişasta içeriğine ihtiyacınız olacak. Bulanık, nişastalı su carbonara için sıvı altın gibidir.

Hızlı çalışın ama ocaktan uzakta. Yumurta karışımını eklediğinizde, yumurtaların çırpılmasını önlerken eşit kaplama sağlamak için sürekli ve hızla karıştırın.

Kaliteli pecorino Romano peynirine yatırım yapın ve taze rendeleyin. Önceden rendelenmiş peynir, otantik lezzet için gerekli olan yağları ve yoğunluğu barındırmaz.

Pancetta'yı derin altın rengi ve çıtır olana kadar pişirin. Çıkan yağ sosunuzun bir parçası olacak, bu nedenle döküp atmayın.

Servis kaselerinizi düşük ısıli fırında ısıtın. Soğuk tabaklardaki sıcak makarna çok hızlı soğur ve sosun kremi dokusunu korumayı zorlaştırır.

Sosunuz ayrılırsa, hızla karıştırırken bir seferde bir yemek kaşığı ılık makarna suyu ekleyin. Nişasta karışımın yeniden emülsifiye olmasına yardımcı olacak.

Her şeyin zamanlamasını mükemmel yapın - makarna pişmeyi bitirmeden yumurta karışımınızı hazır bulundurun. Carbonara kimseyi beklemez ve hemen servis edilmelidir.