

# Spaghetti alla Carbonara

4 personer:

- 400 g spaghetti
- 1-2 tsk salt
- 4 ägg
- 1 msk olivolja
- 1 msk smör
- 2 vitlöksklyftor
- 300 g pancetta i bit (italienskt lufttorkat sidfläsk), eller rimmat eller rökt sidfläsk
- 100 g riven parmesan
- 1 ½ krm svartpeppar från kvarn
- Ev. 4 äggulor till servering.

Gör så här:

- 1 Koka spagettin al dente i välsaltat vatten med en skvätt olivolja i.
- 2 Riv parmesanosten.
- 3 Vispa ihop äggen tillsatt osten och svartpeppar. Rör till en jämn smet. Lite (1-2 msk) av pastaspadet kan tillsättas.
- 4 Tärna fläsket och fräs sedan i stekpanna tillsammans med hela vitlöksklyftor 5 till fläsket har fått fin färg. Låt svalna något.
- 5 Ta bort och kasta vitlöksklyftorna. Häll fläsket i ägg- och ostsmeten och rör runt.
- 6 Blanda allt med spagettin. Dra några varv med svartpepparkvarnen över pastan och dekorera eventuellt med en äggula på toppen.  
Servera omedelbart!