

Cele mai bune paste CARBONARA | Paste cu CIUPERCI | Carbonara Rețeta Originală



Cele mai bune paste CARBONARA | Paste cu CIUPERCI | Carbonara Rețeta Originală



Această rețetă este ideală pentru a impresiona cu un **preparat clasic italian** făcut complet de la zero, perfect pentru o masă în familie sau cu prietenii. Poftă bună!

Pentru paste:

- 500 g făină albă
- 3 ouă întregi
- 1 lingură rasă de sare
- 1 linguri ulei de măsline
- 50 ml apă caldă

Pentru Sos (porție pentru 4 persoane):

- 3 ouă întregi
- 130 g de parmezan
- 1/2 linguriță piper

Pentru pastele Carbonara:

- 250 g bacon sau guanciale (obraz/falcă de porc)
- 1 cățel usturoi

Pentru pastele “Champinara”:

- 500 g ciuperci champigno
- 1 cățel usturoi

Pentru Paste:

1. Amestecați făina cu sarea, ouăle și uleiul de măsline.
2. Adăugați apă pentru a lega aluatul.



3. Frământați aluatul timp de 10 minute, apoi lăsați-l să se odihnească în folie, la frigider, timp de 30 de minute.
4. Împărțiți aluatul în bucăți mici și folosiți o mașină de paste sau întindeți-l manual până la o grosime de 1 mm, apoi tăiați-l în fâșii.



Pentru Sosul Carbonara:

1. Combinați ouăle cu parmezanul ras și piperul într-un bol.



2. Într-o tigaie, prăjiți baconul sau guanciațele în uleiul de măsline până devin crocante.
3. Fierbeți pastele timp de 90 de secunde în apă cu sare.
4. Adăugați pastele fierbinți în tigaia cu bacon și amestecați.



5. Opriți focul, adăugați amestecul de ou și parmezan peste paste și amestecați până la omogenizare.



Pentru Champinara:

1. Tăiați ciupercile și prăjiți-le în ulei de măsline cu usturoi, sare și piper.



2. Urmăți aceiași pași ca la Carbonara pentru a combina pastele cu sosul de ou și parmezan.

