

# Pasta Carbonate - kan også laves på grillen

Pasta Carbonate er et af de retter jeg kunne spise hele dagen. Der er så få ingredienser i denne opskrift og så smager det bare så fantastisk. Dette er en original opskrift jeg fik fra en italiener jeg arbejdede sammen med på et tidspunkt. Og det er den opskrift på en Carbonate sauce der kommer tættest på den ægte vare fra Italien syntes jeg. Den smager simpelthen bare af ferie sydpå.



Pasta Carbonate

## Pasta Carbonate - er hurtig og nemt lavet

Der skal virkelig ikke meget til for at man får et vidunderlig smag til lige nøjagtigt en ægte Carbonate. Normalt laves en ægte Carbonate Sauce med Pancetta. Men en ægte Pancetta er det svært at få finger i herhjemme i Danmark. Derfor laver de fleste en Carbonate sauce med Bacon. Udover Bacon skal man faktisk kun bruge pasta, æg, frisk revet parmesanost, løg, hvidløg, piskefløde, lidt salt og peber. Mere skal der ikke til.

# Ingredienser til Pasta Carbonate

- 400g Pancetta eller Bacon ( skåret i tern )
- 500g Frisk Pasta
- 150g Parmesanost (frisk revet)
- 4 Æg
- 3 dl Piskefløde
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- salt og peber

## Tilberedning af Pasta Carbonate

1. Bacon skæres i tynde strimler og svitses ved jævn varme, tilsætte din finhakket løg og frisk presset hvidløg. Panden stilles nu tilside.
2. Kom din pasta i en stor gryde med let saltet vand her bruger man 10g salt p liter. Kog den 'al dente' efter pakkens anvisning. Afdryppes i dørslag, og hældes i tilbage i gryden, de skal holdes varm.
3. Pisk æg, ost og fløde sammen i en skål.
4. Stil din panden tilbage på grillen og hæld din flødeblanding over i panden. Det samme gør du med din kogte pasta fra gryden og blandes godt.
5. Sæt panden over for svag varme i 2-3 min eller til saucen begynder at jævne. Smages til med peber og garneres frisk revet ost og krydderurter.



Så er din Pasta Carbonate færdig. Jeg vil virkelig anbefale dig at købe et helt stykke parmesan ost og bruge 5 min på at rive den. Den smager bare så meget bedre end færdig revet parmesanost.

Hvis du ikke har prøvet Mac and Cheese endnu så er det på tid. [Opskriften finder du her:](#)

<https://boemsen.com/perfekte-mac-and-cheese/>