

Паста карбонара

Паста карбонара з ніжним яєчно-сирним соусом і тонкими скибочками бекону є класикою італійської кухні.

Цю страву Ви зустрінете в меню чи не кожного італійського ресторану. Проте, її зовсім не складно приготувати вдома. Важливо лише використовувати відповідні продукти і дотримуватися технології приготування.

СПАГЕТІ для пасти карбонара обов'язково повинні бути з твердих сортів пшениці, свіжі яйця, м'ясо - НЕ КОПЧЕНИЙ солоний бекон, сир - пармезан або пекоріно.

Існує декілька версій того, кому належить “відкриття” карбонари. Найпоширеніша з них каже, що вперше змішати традиційні складники страви прийшло у голову вугільникам (carbonario), що працювали в Апеннінських горах. Від назви їх професії й пішла назва – карбонара.

Робітники, що працювали в горах, іноді по декілька місяців не поверталися додому, тому продуктами вони запасалися надовго. Сир твердих сортів, оливкова олія, сіль, перець, паста і сиров'ялена свинина – усе це могло зберігатися без спеціальних умов досить довго, а свіжі яйця завжди можна було дістати на сусідній фермі. Перша паста Карбонара готувалася практично в спартанських умовах – в горщику на вогні.

*Актриса Софі Лорен у своїй книзі *Recipes & Memories* (“Рецепти й спогади”) розповіла, як у кінці 50-х років, під час роботи над фільмом в горах недалеко від Риму, знімальна група зустрілася з вугільниками, що запропонували нагодувати їх своїм “фірмовим” блюдом – карбонарою. Софі так сподобалася паста, що вона повернулася в це місце наступного дня і попросила рецепт – його вона пізніше опублікувала у своїй книзі.*

- 400 г спагеті
- 200 г бекону
- 4 яйця
- 80 г тертого сиру пармезан
- 100 г вершків або сметани
- олія, сіль і перець

Відварити спагеті в киплячій і підсоленій воді протягом вказаного на упаковці часу. Спагеті вважаються приготовленими, коли стають м'якими, але ще зберігають пружність.

Бажано варити спагеті в каструлі з товстими стінками, тому що збереження тепла матиме подальше вирішальне значення для приготування яєць і розплавлення сиру.

Тим часом, нарізаний кубиками бекон підрум'янити у сковорідці з невеликою кількістю олії. Він не повинен бути хрустким, потрібно приготувати його до м'якої консистенції й злегка рум'яного виду.

Яйця легко збити вінчиком у мисці, додати вершки, тертий сир пармезан і дрібку чорного перцю.

Відварену пасту швидко відцідити й повернути назад у каструлю.

Викласти на пасту бекон, збільшити вогонь, добре перемішати.

Увесь час помішуючи, влити збиті з вершками й сиром яйця. Тримати каструлю на вогні ще 1-2 хв, увесь час мішаючи (найкраще великою дерев'яною ложкою).

Дуже важливо щоби не перетримати пасту на вогні, бо тоді яйця можуть згорнутися!

Необхідно щоб на вогні яйця почати тільки згортатися, але все ще залишатися трішки сирими та рідкими.

Зняти каструлю з вогню і продовжувати вимішувати, щоби яйця добре втягнулися.

Від температури пасти яєчна суміш “доходить” і утворює кремову консистенцію.

Викласти страву у полумисок, можна ще присипати тертим пармезаном, і відразу ж (це важливо), ще гарячою, подавати.

