

PASTA ITALIANA A LA CARBONARA

	<u>A l'estil ITALIÀ</u>		<u>A l'estil FRANCÈS</u>
100 grs/persona	pasta italiana	100 grs/ persona	pasta italiana
1 ou/persona	la 1/2 dels ous sencers la 1/2 els rovells sols	1 rovell/ persona	rovells d'ous
60 grs/persona	cansalada fumada, beicon, panceta	60 grs/persona	cansalada, beicon, panceta
40 grs/persona	1/2 pecorino ratllat 1/2 parmesà ratllat	40 grs/persona	1/2 pecorino ratllat 1/2 parmesà ratllat
una mica	mantega	100 ml/ persona	nata líquida 35% MG
una miqueta	oli d'oliva		
una mica	julivert	— —	
una mica	de l'aigua de bullir la pasta		
una punta	sal	una punta	sal
una punta	pebre negre molt	una punta	pebre negre molt

Carbonara a l'estil ITALIÀ

- En un bol gran batem lleugerament els rovell d'ou + els ous sencers + el formatge ratllat + el julivert picat + una punta de sal i pebre.
- Reservem la salsa amb ous i formatge a la nevera durant 10-15 minuts. Ha d'estar d'estar freda quan hi posem la pasta calenta.
- Tallar la cansalada a tires entre fines i mitjanes o a dauets no massa petits.
- En una paella amb una miqueta d'oli i una miqueta de mantega enrossim la cansalada.
- Un cop tenim la cansalada enrossida la retirem del foc i reservar la cansalada.
- Mentrestant haurem posat aigua abundant a bullir en una cassola gran i quan bulli hi tirem una cullerada de sal i la pasta italiana. Ha de coure segons el temps indicat al tipus de pasta.
- Escórrer la pasta. A l'escórrer la pasta reservem una tassa de l'aigua per afegir a la salsa.
- Afegir l'aigua de bullir la pasta a la salsa dels rovells.
- Abocar la pasta directament al bol on tenim els ous i el formatge. Remenar bé
- Posar-hi per sobre la cansalada i remenar

Carbonara a l'estil FRANCÈS

- Tallar la cansalada a tires ben fines o a dauets petits.
- En una paella amb una mica d'oli enrossim la cansalada.
- Baixem a foc baix i hi afegim la crema de llet (no tota, reservar-ne una mica per barrejar amb els rovells) i coem la cansalada durant 20 minuts a foc lent.
- Salpebrem al gust i retirem la cansalada del foc. Reservar
- En un bol batem lleugerament els rovells i la crema de llet que hem reservat.
- Mentrestant haurem posat aigua abundant a bullir en una cassola gran i quan bulli hi tirem una cullerada de sal i la pasta italiana. Ha de coure segons el temps indicat al tipus de pasta
- Escorrem la pasta i la posem en un bol gran.
- Aboquem pel damunt de la pasta la crema de cansalada i remenem.
- i sense parar de remenar hi posem els rovells diluïts amb la m'nata i remenar.
- Servim la pasta als plats amb parmesà ratllat pel damunt.