

# Spaghetti Alla Carbonara

- den ægte - med Guanciale



## 2 portioner:

300 gr Guanciale (køb én der er så mager som muligt)  
180 – 200 g pasta, fx Bucatini no. 15  
3 æggeblommer, økologiske  
ca 2 spsk smeltet fedt fra guancialen  
ca 2 spsk pastavand  
3 spsk friskrevet Parmigiano Reggiano  
3 spsk friskrevet Pecorini  
Friskkværnet peber efter smag

Start med at rense guancialen af for det sorte peber som dækker de fleste sider. Det gøres lettest ved at skære et tyndt lag af flæsket på top og bund. Skrab også siderne fri for peber. Denne peber har gjort sin gavn og skal ikke bruges mere.

Skær guancialen ud i tern af ca 1,5 - 2 cm og læg den på en varm slip-let pande. Når panden syder skrues ned til middel - lav varme og der steges til der er smeltet MEGET fedt af, og flæsketernene er blevet sprøde uden på. Det kan godt tage lidt tid. Når flæsket er klar, sigtes det over en skål, så man har fedt og flæsk hver for sig.

Tænd for pastavandet og kog pastaen til den er gennemkogt (ikke al dente).

Kom 3 æggeblommer i en stor kasserolle, tilsæt smeltet fedt og pastavand og rør kraftigt rundt. Tilsæt revet ost, masser af peber og rør igen. Tilsæt evt. lidt mere pastavand. Tilsæt den færdige pasta og varm igennem. Hæld op i 2 dybe tallerkner - fordel flæsket ligeligt og top med lidt revet pecorini og peber.

**OBS:** Denne udgave mener mange Italienske kokke er den mest originale. Den smager IKKE som den normale danske udgave. Kødet er ikke fra brystflæsk, men fra grisekæber og det er IKKE røget, men det er alligevel en meget dejlig ret.



Pasta Bucatini no. 15 er vel nærmest en Macaroni