

Casarecce Carbonara



INGRÉDIENTS

454g (1lb) de Casarecce
Grisspasta Artisanal

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

150g (5 oz) de pancetta ou bacon
coupé en juliennes

1 gousse d'ail, pressée

2 œufs, température ambiante

75 g (3 oz / 3/4 tasse) de fromage
Parmesan fraîchement râpé

Poivre noir frais moulu

PRÉPARATION

- 1)** Amener une grande casserole d'eau à ébullition. Dans une poêle à frire moyenne, chauffer l'huile et faire revenir la pancetta (ou le bacon) et l'ail jusqu'à ce que la graisse soit complètement égouttée et que la viande commence à brunir. Retirer et jeter l'ail. Réserver la pancetta (ou le bacon) et son gras.
- 2)** Ajouter du sel et les Casarecce à l'eau bouillante et cuire jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
- 3)** Pendant que les pâtes cuisent, réchauffer un grand bol de service et casser-y les œufs. Ajouter le fromage Parmesan et le battre avec une cuillère; assaisonner de sel et poivre.
- 4)** Dès que les pâtes sont prêtes, égoutter-les rapidement et mélanger-les à la mixture d'œufs et de fromage. Ajouter la pancetta chaude (ou le bacon) et son gras. Bien mélanger. La chaleur des pâtes et du gras de la pancetta (ou du bacon) cuira les œufs.
- 5)** Servir immédiatement.

Casarecce Carbonara



INGREDIENTS

454g (1lb) Grisspasta Artisanal Casarecce

30ml (2 tbsp) olive oil

150g (5oz) pancetta / bacon, cut into matchsticks

1 clove garlic, crushed

2 eggs, at room temperature

75g (3oz / 3/4 cup) freshly grated Parmesan cheese

Freshly ground black pepper

PREPARATION

1) Bring a large pan of water to the boil. In a medium frying pan, heat the oil and sauté the pancetta / bacon and the garlic until the pancetta / bacon renders its fat and starts to brown. Remove and discard the garlic. Keep the pancetta / bacon and its fat hot until needed.

2) Add salt and the Casarecce to the boiling water, and cook until it is al dente.

3) While the pasta is cooking, warm a large serving bowl and break the eggs into it. Beat in the Parmesan cheese with a fork, and season with salt and pepper.

4) As soon as the pasta is done, drain it quickly, and mix it into the egg mixture. Pour on the hot pancetta / bacon and its fat. Stir well. The heat from the pasta and pancetta / bacon fat will cook the eggs.

5) Serve immediately.