* Яичные желтки необходимо добавить в отдельную емкость и смешать с мелко натертым пармезаном, заправьте смесь перцем и взбейте вилкой. Отставляем приготовленную заправку в сторону.
* 2. Бекон нарезаем тонкими полосочками, а спагетти тем временем варим в кастрюле. Степень готовности спагетти должна быть аль денте.
* 3. На раскаленную сковороду выливаем оливковое масло, обжариваем нарезанный бекон. Чеснок раздавливаем ножом и добавляем к бекону. Далее добавляем в сковороду спагетти, тщательно перемешиваем.