

Przepisy Radka Osińskiego

Radosław Osiński

1. Spaghetti Bolognese

1.1. SKŁADNIKI

...

1.2. Wykonanie

...

1.3. Fotografia z internetu



Figure 1. Spaghetti Bolognese



Figure 2. Spaghetti Bolognese

2. Spaghetti Carbonarra

2.1. SKŁADNIKI

- 500 g makaronu spaghetti
- 200 g wędzonego boczku
- 250 ml śmietanki 30%
- 3 żółtka

- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 100 ml białego, wytrawnego wina
- 2 łyżki tartego sera grana padano
- Sól
- Pieprz
- Bazylia

2.2. Wykonanie

Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Cedzimy.

Boczek kroimy w drobną kostkę, wrzucamy na rozgrzaną patelnię i podsmażamy, stale mieszając, aż się zrumieni. Cebulę siekamy. Zdejmujemy boczek z patelni i podsmażamy cebulę na tłuszczu, który się z niego wytopił. Do cebuli dodajemy wino. Czosnek drobno siekamy i przekładamy na patelnię. Całość dusimy około 5 minut.

W miseczce mieszamy żółtka, 120 ml śmietany oraz ser. Pozostałą śmietanę wlewamy na patelnię i dodajemy do niej przesmażony wcześniej boczek. Zmniejszamy płomień i dodajemy jajka ze śmietaną i serem. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Czekamy aż sos zgęstnieje. Zdejmujemy patelnię z ognia.

Do sosu przekładamy ugotowany makaron i dokładnie mieszamy. Bazylie drobno siekamy i dekorujemy nią spaghetti.

2.3. Fotografia z internetu



Figure 3. Spaghetti Carbonarra