

RESEPI SPAGHETTI CARBONARA



Bahan-bahan untuk spaghetti:

- Spaghetti/maggi/apa-apa pasta – 500g
- Secubit garam
- Minyak zaitun

Bahan-bahan untuk Sos Carbonara:

- Sedikit minyak zaitun
- ½ bawang Belanda, potong dadu
- 2 ulas bawang putih, dikisar
- 4 batang sosej, dihiris nipis
- Cili merah dan hijau, dihiris nipis
- 1 mangkuk udang, dikupas
- serbuk lada hitam
- Cendawan, dihiris nipis
- Prego Sos Carbonara (apa-apa version)
- susu penuh
- 1 keping keju cheddar
- Herba kering Itali
- Daun pasli segar, untuk hiasan

Cara Masak Resepi Pasta Carbonara:

Cara memasak pasta:

1. Didihkan air dalam periuk.
2. Masukkan pasta kering dan garam. Tambah garam lagi supaya rasa air sedikit masin. Masak sehingga pasta empuk.
3. Tapis spageti dan tuangkan sedikit minyak zaitun dan kacau rata supaya spageti tidak melekat.

Cara memasak Sos Carbonara:

1. Panaskan sedikit minyak zaitun.
2. Tumis hollandaise hingga layu, kemudian masukkan bawang putih.
3. Setelah perang keemasan, masukkan sosej, cili dan lada hitam. Kacau sekejap.
4. Masukkan udang dan lada hitam.
5. Masukkan cendawan.
6. Segera masukkan sos carbonara dan masukkan percikan susu penuh. Biarkan mendidih.
7. Masukkan 1 keping keju cheddar. Tambah sedikit serbuk vanila Itali kering.
8. Taburkan daun pasli cincang dan secubit garam dan hidangkan.