



## Carbonara με πεκορίνο τρούφας

Παραδοσιακή και ανατρεπτική carbonara με ριγκατόνι και τρούφα

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

1 πακέτο ριγκατόνι ή πένες  
120g μπέικον ή guanciale (αλλαντικό από χοιρινό)  
100g μορχέλες ή άλλο μανιτάρι  
110g παρμεζάνα  
110g πεκορίνο με τρούφα  
25g βούτυρο  
φρέσκια τρούφα  
2 αυγά  
(προαιρετικά 10g βούτυρο τρούφας)

### Εκτέλεση

- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και λιώνουμε το βούτυρο.
- Προσθέτουμε το μπέικον κομμένο σε κύβους και τα μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες.
- Τσιγαρίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, μέχρι να γίνει τραγανό το χοιρινό.
- Σουρώνουμε το λίπος που έχει βγει και το κρατάμε χωριστά.
- Βάζουμε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό και βράζουμε τα ζυμαρικά.
- Σουρώνουμε και κρατάμε λίγο από το νερό του βρασίματος.
- Στη συνέχεια, βάζουμε τα αυγά μαζί με το νερό από τα ζυμαρικά (50-60g) σε ένα δοχείο και τα χτυπάμε με ένα σύρμα μέχρι να αφρατέψουν καλά σε bain marie.
- Μόλις σφίξει, αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε με πολύ αργή ροή στο χτυπημένο αυγό, το λίπος από το χοιρινό που συλλέξαμε προηγουμένως.
- Ανακατεύουμε τώρα τα ζυμαρικά, το μείγμα του αυγού, τα τυριά (και το βούτυρο τρούφας προαιρετικά) σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει η σάλτσα μας. Εάν χρειαστεί αραιώνουμε με λίγο ακόμα από το νερό των ζυμαρικών.
- Σερβίρουμε με λίγο έξτρα παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

### Tip

Αν θέλουμε να ολοκληρώσουμε πιο μετά τη συνταγή, παγώνουμε τα ζυμαρικά κάτω από τρεχούμενο νερό αμέσως μετά το βράσιμο