



## Κλασική Carbonara

Ένα αγαπημένο παραδοσιακό πιάτο στην κλασική του εκτέλεση

Υλικά:	Εκτέλεση
200g spaghetti 80g guanciale 1 κουτ. της σούπας ελαιόλαδο 100g παρμεζάνα 2τμχ κρόκοι αυγού 5g σχινόπρασο Αλάτι Πιπέρι	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει καλά ρίχνουμε τα μακαρόνια (σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας), ενώ ανακατεύουμε ανά περιόδους ώστε να μην κολλήσουν.</li><li>2. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια.</li><li>3. Κόβουμε σε κύβους το guanciale.</li><li>4. Σε ένα τηγάνι βάζουμε μια κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και σοτάρουμε το guanciale και μόλις πάρει χρώμα και βγάλει λίπος του το σουρώνουμε και τα κρατάμε χωριστά.</li><li>5. Παράλληλα, ετοιμάζουμε ένα Bain Marie τοποθετώντας μια μπασίνα μεταλλική πάνω από νερό που βράζει και βάζουμε τους κρόκους μέσα.</li><li>6. Χτυπάμε καλά με έναν αυγοδάρτη και προσθέτουμε 3 κουταλιές τις σούπας νερό από τα μακαρόνια που βράζουν, χτυπάμε συνέχεια με το σύρμα έτσι ώστε να μην ψηθούν οι κρόκοι και να φουσκώσει ωραία το μείγμα.</li><li>7. Μόλις φουσκώσει και πάρει τον επιθυμητό όγκο, βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε και το λίπος από το guanciale σα να κάνουμε μια μαγιονέζα.</li><li>8. Τρίβουμε μέσα τη μισή παρμεζάνα. Ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.</li><li>9. Σουρώνουμε τα μακαρόνια και τα ρίχνουμε σε ένα καθαρό τηγάνι μαζί με λίγο από το νερό που μαγειρεύτηκαν.</li><li>10. Προσθέτουμε το guanciale, τη σάλτσα από τους κρόκους και ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να δέσει η σάλτσα (προσέχουμε πως αν παραψηθεί θα μας γίνει ομελέτα).</li><li>11. Μόλις η σάλτσα μας δέσει και αποκτήσουν τα μακαρόνια μια ωραία χυλωμένη σάλτσα, προσθέτουμε το σχινόπρασο ψιλοκομμένο και διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι. Σερβίρουμε.</li><li>12. Γαρνίρουμε με παρμεζάνα και λίγο έξτρα σχινόπρασο.</li></ol>

