

Remas.nu

Spaghetti Carbonara

~ Monica Novara Hardini ~

Carbonara, bahan dasar sausya adalah telur.. Bisa kuningnya aja atau utuh.

Sering tertukar ya dgn pasta saus ALFREDO, di mana alfredo hanya menggunakan krim dan keju (tanpa telur) , tapi di Indonesia sendiri masih banyak cafe atau resto yg menu alfredo-nya diberi judul 'carbonara' padahal sebetulnya keduanya berbeda.

Ada yg suka menambahkan krim dalam carbonara (jadi telur + krim gitu) tapi bagi saya kuning telur + keju aja udah cukup creamy dan gurih. Sebisa mungkin pakai keju bagus ya teman2...

Rasanya bakal beda banget dibanding keju olahan.

Selamat mencoba! ☐

Source :Gennaro Contaldo

Dgn modifikasi

#CookpadCommunity_Semarang

#SemangcookHokya



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **75 gr** spaghetti/pasta lain yg cocok
- **Sedikit** garam
- Air utk merebus
- **1 sdm** extra virgin olive oil
- **1/4** bawang bombay, cincang
- **1 siung** bawang putih cincang
- **25-40 gr** pancetta/bacon/ham/smoked beef, potong dadu
- **3 bh** jamur kancing segar, iris tipis
- **35-40 gr** kuning telur segar (saya pakai ayam kampung)
- **20 gr** keju pecorino/parmigiano/parmesan(saya pakai grana padano)
- **Sedikit** garam, lada hitam
- Keju ekstra utk taburan

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus spaghetti dan air dan sedikit garam hingga 3/4 matang. Siapkan bahan lain, aduk rata kuning telur dgn keju parut.

resepmasakan.us







- Panaskan olive oil, tumis bawang putih dan bombay hingga harum. Masukkan protein pilihan dan jamur, aduk hingga kecokelatan.







- Masukkan spaghetti + sekitar 1 sendok sayur air rebusan spaghetti. Beri garam sedikit dan lada hitam. Masak hingga air mengental seperti saus. Matikan api. Tuang campuran telur-keju ke atas spaghetti (jangan langsung ke dasar pan ya), aduk cepat.





- Tuang ke atas piring. Taburi keju parut lagi. Sajikan segera.
Ini punya saya kemarin agak menggumpal ya telurnya seperti orak arik. Harusnya bisa lebih smooth. Ini kayaknya air rebusan pastanya kurang banyak.





Resep-resep Terkait

- [BBQ Mushroom Salad](#)



- [Bruschetta Tomat Keju](#)



- [Gadon Daging Super Sempel \(MPASI 1 tahun+\)](#)



- [Gnocchi in Garlic Butter Sauce](#)

