



ПАСТА КАРБОНАРА

Выполнили: ученицы 3 «Б»
класса Федотова Мирослава и
Титова Вера
Классный руководитель:
Растокина Я.А.

ПАСТА КАРБОНАРА

Паста Карбонара (или спагетти **Карбонара**) — очень популярное блюдо итальянской кухни. Это спагетти с кусочками гуанчиале (сыровяленые свиные щёки), смешанные с соусом из яиц, сыра пармезан, соли и свежемолотого черного перца.



ИНГРЕДИЕНТЫ

спагетти **200 г**

бекон **150 г**

сливки 20% **150 мл**

сыр пармезан **50 г**

яичный желток **3 шт**

чеснок **2-3 зубчика**

масло растительное **для жарки**

соль

перец чёрный



бекон



масло
растительное



чёрный перец



сливки



соль



спагетти



сыр



чеснок



яичный
желток

КОЛБАСУ НАРЕЗАЕМ СОЛОМКОЙ



ЧЕСНОК ПРОДАВЛИВАЕМ ЧЕРЕЗ ЧЕСНОКОДАВКУ ИЛИ МЕЛКО НАРЕЗАЕМ



НА СКОВОРОДЕ
РАЗОГРЕВАЕМ
РАСТИТЕЛЬНОЕ
МАСЛО И СЛЕГКА
ОБЖАРИВАЕМ
ЧЕСНОК.
ДОБАВЛЯЕМ
КОЛБАСУ И ХОРОШО
ОБЖАРИВАЕМ.



СЫР НАТИРАЕМ НА МЕЛКОЙ
ТЁРКЕ.



В ГЛУБОКУЮ ТАРЕЛКУ ИЛИ МИСКУ
ВЫКЛАДЫВАЕМ ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ.



ЖЕЛТКИ СОЛИМ,
ПЕРЧИМ И ХОРОШО
ВЗБИВАЕМ.
ДОБАВЛЯЕМ
СЛИВКИ И ТЁРТЫЙ
СЫР И СНОВА
ТЩАТЕЛЬНО
ПЕРЕМЕШИВАЕМ.



СПАГЕТТИ ОТВАРИВАЕМ ДО
ГОТОВНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С
РЕКОМЕНДАЦИЯМИ
ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



ВЫКЛАДЫВАЕМ ГОРЯЧИЕ СПАГЕТТИ
В ГЛУБОКУЮ СКОВОРОДУ,
ДОБАВЛЯЕМ СОУС И ХОРОШО
ПЕРЕМЕШИВАЕМ, ВЫКЛАДЫВАЕМ
ЖАРЕННУЮ КОЛБАСУ И ЕЩЁ РАЗ ВСЁ
ПЕРЕМЕШИВАЕМ.



ОТЛИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

