

"A kicsit hamis" Carbonara spagetti pite

Sokan sokféleképpen készítenek Carbonara spagettit. Szerintem nincs olyan főzős oldal, ahol az olaszok egyik nagy kedvencét ne készítették volna már el.

Így én sem hagyhatom ki. :-)

Picit csavartam rajta, mert megsütöttem, mint egy pitét és adtam hozzá tejszínt, hogy a sütés során is megtartsa szaftos jellegét.

Adag 4-5 főre	Előkészítés 25 perc	Főzés 10 perc
SÜTŐ <i>Légkeverés + grill középső rács</i>		SÜTÉSI FOK 220°C

HOZZÁVALÓK:

- 500 g spagetti tészta
- 2 db egész tojás
- 2 db tojássárgája
- 500 ml tejszín
- 200 g főtt-füstölt császárszalonna
- 100 g reszelt Grana Padano sajt
- 1 csokor petrezselyem
- Só
- Frissen őrölt bors
- Olaj sütéshez és a tortaforma kikenéséhez

ELKÉSZÍTÉS:

1. A császárszalonnát vágjuk csíkokra és egy serpenyőben pici olajon pirítsuk meg.
2. Közben a tésztát forrásban lévő sós vízben főzzük meg.
3. A petrezselymet mossuk meg és aprítsuk fel.
4. Egy nagy keverőtálban összeállítjuk a tojásos masszát: az egész tojásokat, a tojássárgákat, a tejszínt összekeverjük. Ízlés szerint frissen őrölt borsot és egy pici sót adunk hozzá. Végül a sajt felét is hozzákeverjük a tojásos masszához.
5. Az összeállított tojásos masszához hozzákeverjük a kifőtt tésztát, a szalonnát és a petrezselymet.
6. Egy 25 cm átmérőjű tortaformát külsejét vonjunk be alufóliával és olajozzunk ki.
7. Az egészet tegyük a tortaformába, szórjuk meg a maradék sajttal és tegyük a sütőbe.
8. Amikor a sajt aranybarnára pirult, vegyük ki a sütőből és melegen tálaljuk.

TIPP:

- Mindenképpen érdemes a tortaformát előtte alufóliával bevonni, hogy az esetleges nedvesség ne folyjon ki a sütőben.
- A tészta ajánlott főzési idejétől számítva 1 perccel korábban szűrjük le, így a sütés során a tészta nem lesz túlságosan puha. Megtartja 'al dente' jellegét.
- Friss zöldsalátát kínálhatunk hozzá.

Videó: <https://youtu.be/tdkiuekNZFO>