Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Полба карбонара

Сложность: Вложить душу

3 порции

35 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Полба янтарная

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать полбу, варить на умеренном огне 30 минут.
- В это время смешать желтки с пармезаном и 50 мл воды.
- Мелко нарезать бекон, поджарить его до хрустящей румяной корочки вместе с мелко рубленным чесноком.
- Добавить в бекон сваренную полбу и смесь желтков и сыра. Долить немного воды, оставшейся после варки полбы.
- Готовить на минимальном огне, постоянно помешивая, 2-3 минуты, пока соус не станет средне-густым.
- Подавать в горячем виде, добавив еще немного тертого пармезана.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown