



PASTA CARBONARA MED SKRU

6A, OS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

100 g	revet parmesanost
4 stk	egg fra Galåvollen gård
1 dl	av kokevannet
400 g	pastaskruer - fullkorn
200 g	bacon fra lokal slakter
1 ts	grovkverna pepper

SLIK GJØR DU:

- 1 Kok pastaen i lettsalta vann
- 2 Mens du venter, river du osten og blander den godt sammen med eggene
- 3 Stek bacon i tørr panne til det er sprøtt
- 4 Når pastaen er kokt, tømmer du av vannet. NB! - ta vare på 1 dl
- 5 Ha pastaen over i panna med baconet
- 6 Vend inn egg- og osteblanding
- 7 Spe med kokevannet
- 8 Smak til med salt og pepper, og ha litt fersk gressløk/urter og ruccola på toppen