

La recette pour les pâtes Carbonara

Ingrédients

700 g d'eau

350 g des pâtes

100 g de lardon

2 oeufs

40 g de fromage (Pecorino)

oil

sel et poivre

Préparation

Cuire l'oreiller à l'intérieur de la tasse avec de l'huile pendant 5 minutes. Insérer le fromage pecorino, les œufs et le poivre dans la tasse et mettre 1 minute à la vitesse 4. Réserver dans un bol l'œuf et l'oreiller et laver la tasse. Verser l'eau dans la tasse et régler 10 minutes à des vitesses de 1 à 100 degrés. Saler l'eau et insérer les pâtes à travers le bouchon. Réglez 6 minutes (ou le temps de cuisson des pâtes choisies) à des vitesses de 1 à 100 degrés avec fonction inverse pour éviter de casser la pâte. Accompagnez les spaghettis avec votre main à l'intérieur du trou de tasse. À la fin de la cuisson insérer l'oreiller et l'œuf dans la tasse avec les pâtes et mettre 40 secondes à la vitesse 1 avec revers pour la manipulation finale. Saupoudrer de saupoudrage final de fromage pecorino et de poivre.



