

# Carbonara la cuptor



Stiati ca puteti savura reteta clasica de paste carbonara si intr-un alt mod?! Daca nu, v-o prezint eu: Carbonara la cuptor ☐

Excelenta si gata in maxim o jumatate de ora (fara sa punem la socoteala fiertul pastelor ☐ )

Nu va spun cat de gustos e rezultatul, va las sa va convingeti singuri!!!!

## Ingrediente:

- 300 g paste fainoase in forma de cochilii sau spirale
- 2 linguri ulei de masline
- o ceapa mare, taiata marunt
- 2 catei de usturoi pisati
- 250 g bacon afumat, taiat fasii
- 200 g ciuperci taiate in felii subtiri sau cubulete

- 300 g smantana
- 4 galbenusuri
- 200 g cascaval ras
- 50 g parmezan ras
- sare si piper, dupa gust

Sfat: Puteti sa folositi doar cascaval, daca nu aveti la indemana parmezan. Sau putina mozzarella, rupta cu mana, in bucatele pe care sa le rasfirati cat mai uniform deasupra budincii. Iar ciupercile sunt optionale ☐

## **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin unt un vas pentru gratinat sau o tava (incapatoare).

Lasati sa dea in clocot o oala cu apa sarata in care fierbeti pastele conform instructiunilor.

Incingeti uleiul intr-o tigaie si adaugati ceapa, usturoiul si baconul. Caliti 3-4 minute pana se inmoaie. Amestecati des!

Daca e nevoie, puneti putina apa fierbinte (jumătate de ceasca de cafea).

Adaugati ciupercile, daca va hotarati sa le folositi, si mai caliti vreo 2 minute.

Strecurati pastele si mutati-le intr-un castron mare. Amestecati smantana si galbenusurile si adaugati-le la paste. Turnati si amestecul de ciuperci si bacon. Adaugati, amestecand, 150 g cascaval si asezonati.

Mutati totul in forma pregatita si presarati restul de cascaval si parmezanul.

Coaceti **budinca de macaroane** cca. 25 de minute sau pana se rumeneste.



P.S. Va invit sa rasfoiti intreaga categorie dedicata pastelor fainoase, unde sigur veti mai gasi ceva pe gustul vostru: **Paste fainoase**