

Gnocchi carbonara

Az olasz klasszikus egy kis csavarral: gnocchival még selymesebb és laktatóbb.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 10 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

150 g bacon

500 g gnocchi

70 g parmezán sajt

3 db tojássárgája

1 db egész tojás

Bors

ADATOK

Szerző

briguli

Publikálva

2026.01.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A bacon csíkokat kevés megpirítjuk.



2.

A gnocchikat pár perc alatt készre főzzük. Összekeverjük a tojásokat, a sajtot, adunk hozzá fél evőkanál levet a főtt vízből, majd jó extrán megborsozzuk.



3.

A baconhoz hozzáöntjük az elkészült gnocchit, nem gond ha víz is kerül hozzá.



4.

Fontos, hogy ne legyen forró a serpenyőnk, ezért levesszük a tűzről és úgy öntjük hozzá a tojásokat.



5.

Ezután visszatesszük a tűzre, de fontos hogy nagyon alacsony lángon még pár percig kevergetjük amíg szép, selymes tésztát nem kapunk.

