



# Pasta alla Carbonara

45 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



## Συστατικά

- 500 g ζυμαρικά της αρεσκείας σας (spaghetti, fettuccini, penne etc)
- 200 g μπέικον καπνιστό ψιλοκομμένο
- 500 g μανιτάρια champignon
- 2 αυγά
- 250 ml κρέμα γάλακτος light
- μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 250 g παρμεζάνα τριμμένη
- φρεσκοκομμένο πιπέρι
- 3 πρέζες αλάτι
- λίγο ελαιόλαδο (για τσιγαρίσμα)

## Μέθοδος Εκτέλεσης

1. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα, βάζουμε νερό για να βράσουμε τα ζυμαρικά με 4 πρέζες αλάτι.
2. Σε ένα μεγάλο και βαθύ τηγάνι σε μέτρια φωτιά, βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και προσθέτουμε τα μανιτάρια και τσιγαρίζουμε ώσπου να χάσουν όλα τα υγρά τους.
3. Μόλις βράσει το νερό, προσθέτουμε τα ζυμαρικά ανακατεύοντας τα αρχικά για να μην κολλήσουν.
4. Αδειάζουμε τα έτοιμα μανιτάρια σε ένα πιάτο και στο ίδιο τηγάνι τσιγαρίζουμε το ψιλοκομμένο μπέικον. Μόλις γίνει το μπέικον, ξαναβάζουμε τα μανιτάρια και ανακατεύουμε. Το αφήνουμε σε μέτρια φωτιά.
5. Ταυτόχρονα σε ένα μπολ, χτυπάμε τα αυγά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, την τριμμένη παρμεζάνα, το μαϊντανό και το φρεσκοκομμένο πιπέρι και ανακατεύουμε για να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα.
6. Σουρώνουμε τα μακαρόνια, τα βάζουμε στο τηγάνι με το μπέικον και τα μανιτάρια, βγάζουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε.
7. Ανακατεύοντας τα ζυμαρικά, προσθέτουμε το μείγμα με τα αυγά και την κρέμα γάλακτος. Ανακατεύουμε συνεχώς για να μην κόψει το αυγό (θέλουμε στην ουσία να ψηθεί με τη θερμότητα των ζυμαρικών).
8. Σερβίρεται ζεστό. Καλή όρεξη!