



Save Recipes As PDF



RECIPES - ALL

SPAGHETTI CARBONARA

3 PORSI

BAHAN

- 200 g spaghetti kering
- 100 g smoke beef atau bacon
- 2 sdm minyak zaitun extra virgin atau canola oil
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- segenggam daun peterseli, cincang halus
- 2 butir telur, kocok
- 1 sdm FiberCreme
- 30 g keju parmesan, parut halus
- garam dan lada hitam, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air dalam panci besar dengan 2 sendok teh garam. Setelah mendidih tambahkan spaghetti dan masak selama sembilan menit atau sampai al dente.
2. Sementara itu, potong smoke beef kecil-kecil sesuai selera.
3. Dalam mangkuk, campurkan telur, keju parmesan dan FiberCreme, aduk rata. Sisakan sedikit keju untuk taburan.
4. Panaskan wajan dengan api besar, tambahkan minyak. Masak jamur hingga caramelized atau kecoklatan. Masukkan smoke beef dan masak sebentar dan jangan terlalu lama agar tidak kering dan berubah warna. Tambahkan bawang putih dan peterseli. Masak atau tumis selama beberapa detik hingga layu kemudian angkat dan sisihkan.
5. Tiriskan spaghetti, matikan kompor, tambahkan spaghetti ke dalam wajan dengan bawang putih, smoke beef dan peterseli. Tambahkan campuran telur, lalu aduk merata. Panas dari pasta akan memasak telur dengan sendirinya, meninggalkan saus yang creamy dan lembut tanpa perlu menambahkan cream.
6. Bumbui dengan sedikit garam dan lada hitam. Taburi dengan sisa keju.