KIKKOMAN

Паста карбонара с грибами

Общее время **30 мин** **30 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
2 468 кДж / 587 ккал

Жиры: **23,8 г** Белки: **28 г**
Углеводы: **68,6 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

350 г	спагетти
2 ст. л.	оливкового масла
2	головки лука-шалота, мелко порубленные
25 г	сливочного масла
500 г	грибов, нарезанных ломтиками (мы использовали коричневые шампиньоны и шиитаке)
2	больших зубчика чеснока, раздавленных
6	веточек тимьяна, листья мелко порезанные
4 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
3	яйца
100 г	пармезана, мелко натертого (или вегетарианского твердого сыра)
	маленький пучок листовой петрушки, крупно измельченной

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В большой кастрюле довести до кипения подсоленную воду и отварить в ней спагетти с соблюдением указаний на упаковке.

Шаг 2

Пока лапша варится, разогреть оливковое масло на среднем огне в большой сковороде с высокими краями и пассировать в нем лук-шалот с щепоткой соли до мягкости минут 5. Добавить сливочное масло и смесь грибов и поджарить до золотистого цвета на сильном огне. Приправить чесноком, тимьяном и специями и готовить еще одну минуту. Влить соевый соус и продолжать готовить, пока чеснок не станет прозрачным. Убрать в сторону для последующей сервировки 2 ст. л. грибов.

Шаг 3

В небольшой посуде яйца смешать с пармезаном (немного пармезана тоже отложить для сервировки), сильно посолить и поперчить.

Шаг 4

Часть воды из-под спагетти вылить в отдельную посуду и убрать в сторону, остальное слить. Яично-пармезанную смесь вместе с водой из-под спагетти влить в сковороду с грибами и быстро перемешать. Сразу добавить спагетти и погрузить полностью в соус, не допуская загустения яиц. Чтобы соус не терял

кремообразную консистенцию, в него можно долить воды из-под спагетти. Смешать с петрушкой и разложить на 4 тарелках. Посыпать оставшимися грибами и сыром и подать на стол.