



## Alfons carbonara

### **Ingredienser**

300 g tagliatelle, eller annan spagetti  
2 pkt bacon  
1 vitlöksklyfta, pressad  
1 msk olivolja  
1 dl riven parmesanost  
1 dl grädde, eller mjölk  
2 krm svartpeppar  
4 äggulor  
persilja, hackad

### **Tillagning**

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen i lättsaltat vatten, häll av vattnet. Stek baconet i en torr stekpanna och låt rinna av på ett hushållspapper.

Blanda äggulor, grädde, parmesanost, olivolja och pressad vitlök i skål. Vänd ihop smeten med pasta och bacon. Servera med svartpeppar och hackad persilja.