Pastas romanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

SPAGHETTI: 350 g

Pasta a la carbonara

Jugo de Limón: 1 cda.
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de oveja rallado: 120 g
Huevos: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta: 100 g

Pasta a la matriciana

Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Queso de oveja rallado: 120 g
Peperoncino en polvo: Una pizca
Tomates: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta: 100 g

Pasta queso y pimienta

Aceite De Oliva: 1 cda.
Queso de oveja rallado: 120 g
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Pasta a la matriciana

- Corte la *panceta* en daditos.
- Corte los tomates en *brunoise*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *panceta* hasta dorarla, luego agregue el *tomate* junto con el vino blanco, sazone con sal, pimienta y *peperoncino*, deje reducir.

Pasta a la carbonara

- Corte la *panceta* en daditos.
- Bata los huevos y condimente con sal, pimienta y nuez moscada, luego agregue el queso de oveja rallado y el *jugo* de *limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *panceta* hasta dorarla.

Pasta queso y pimienta

- Lleve una olla a fuego y una vez caliente añada el queso de cabra rallado con 5 cucharadas de agua hirviendo, condimente con abundante pimienta negra.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los Spaghettis.
- Sirva en tres platos una porción de spaguettis y acompañe uno de los platos con carbonara, otro con queso y pimienta y el ultimo con matriciana.

Presentación

- Decore los tres platos con queso de cabra rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastas-romanas