

Carbonara



INGRÉDIENTS

450 g de pâtes séchées, (rigatoni, penne ou cavatappi sont super)
4 tasses d'eau
pincée sel
4 gros oeufs
8 oz bacon ou pancetta
1 tasse de Romano finement râpé (on peut également utiliser du parmesan)
poivre noir au goût

INSTRUCTIONS

Mettez les pâtes et l'eau, avec une pincée de sel, dans le Instant Pot et programmez-le pour faire cuire sur Manual pendant 5 minutes à haute pression.

Pendant que la cuisinière chauffe, casser les œufs dans un bol, ajoutez le fromage et le poivre noir, mélangez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et mettez de côté jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Cuire le bacon (pancetta), dans une poêle à feu moyen pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Lorsque le temps de cuisson de l'Instant Pot est écoulé, effectuez un dégagement rapide de la vapeur.

Ajouter le bacon aux pâtes dans la cuve. Il restera de l'eau. Mettez votre Instant Pot a SAUTÉ et amené à ébullition en remuant. Cuire environ 30 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus qu'un peu d'eau. Vous pouvez voir un peu de liquide. Maintenant, ajouter le mélange oeufs / fromage et remuez rapidement tous ensemble jusqu'à ce que les oeufs s'épaississent dans une sauce.

Si vous l'aimez super poivré, assaisonnez avec un peu plus de fromage râpé si vous le souhaitez et servez tout de suite.

Bon appétit!

