

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ



- 500 gr. Spaghettini No 10 Melissa
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- ½ κουταλιά σούπας βούτυρο
- 150 gr. μπέικον ψιλοκομμένο
- ½ ποτηράκι κρασιού λευκό κρασί αρετσίνωτο
- 2 κρόκους αυγών
- 4 κουταλιές σούπας παρμεζάνα τριμμένη
- 200 gr. κρέμα γάλακτος
- Πιπέρι

Σοτάρουμε σε μέτρια κατσαρόλα το κρεμμύδι στο βούτυρο. Προσθέτουμε το μπέικον και έπειτα το κρασί. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε να βράσει για 7-8 λεπτά. Χτυπάμε σε ένα μπολ τους κρόκους των αυγών, την κρέμα γάλακτος, το πιπέρι και το τυρί. Τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το μπέικον και ανακατεύουμε. Μόλις η σάλτσα πάρει μια ελαφριά βράση είναι έτοιμη. Παράλληλα βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου και τα σουρώνουμε. Τα ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα και τα ανακατεύουμε καλά με τη σάλτσα. Σερβίρουμε αμέσως.