



Pâtes à la carbonara au Cookeo



PRÉPARATION

1 MIN



CUISSON

6 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 300 g de tagliatelles
- 400 ml d'eau chaude
- 50 g de parmesan
- 1 oignon
- 140 g de lardons
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

Instructions

1. Épluchez et émincez l'oignon. Mettre les lardons, l'oignon dans la cuve de votre Cookeo. Sélectionnez le mode dorer. Laissez dorer pendant 2 minutes en remuant de temps en temps
2. Ajoutez les pâtes, l'eau, salez, poivrez. Sélectionnez la cuisson sous pression pendant 4 min
3. Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec l'œuf et le parmesan. Ajoutez le tout dans la cuve, mélangez. Laissez reposer 2 minutes puis servez sans attendre
4. Buon appetito !