

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PASTA CARBONARA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di bacon, na cuadra (diki mihor)• 2 tlp di salo• 1 lb Spaghetti of Linguini• 3 webo• 1/3 cup di parsley gechop grof• keeshi parmesan raspa• ground black pepper na smak	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi e cuminda aki cu e "Pesto Manera Wela Italiano". Wak e receta!• E ta bay bon tambe cu guacamole. Wak e receta: "Con Pa Traha Guacamole".
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sauté e bacon den un planchi chikito te ora cu e ta crocante. Sak'e cu un cuchara cu buraco y lag'e drain bon ariba papel di cushina.2. Laga e awa cu e salo cuminsa herbe y cushiná e pasta te ora e ta firme y moli.3. Mientras tanto, bati e webonan bon den un conchi grandi cu ta bon tambe pa sirbi. Wak pa bo tin e bacon y e parsley kla na man.4. Ora cu e pasta ta kla, drain e mes ora den un colado, y bash'e den e conchi caminda e webonan ta y mes ora cuminsa boltia nan. Asina cu e pasta cayente bin den contacto cu e webonan bati, nan calor lo cushina e webonan.5. Sprenglo e bacon y parsley ariba, y sirbi'e mes ora. Decor'e cu hopi keeshi Parmesan raspa fresco y black pepper fresco. No lubida e pesto!	