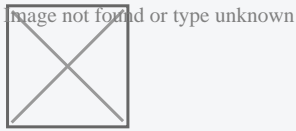
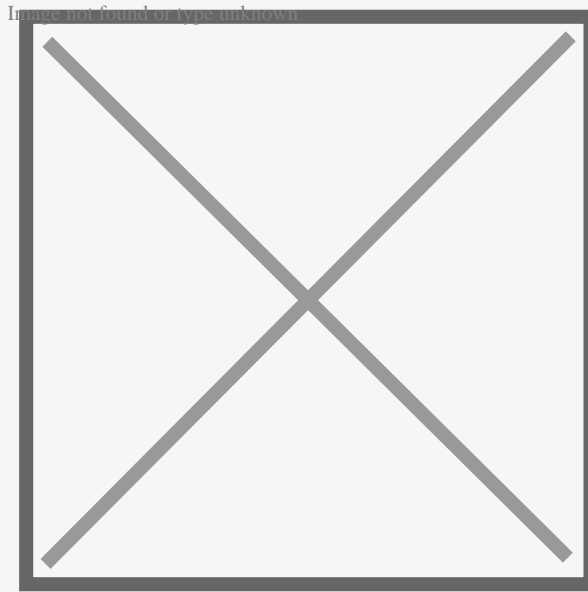
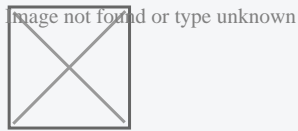


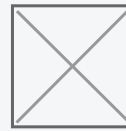
SPAGHETTI CARBONARA



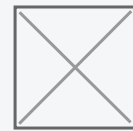
Serving 1 People



Prep Time 2 mins



Cook Time 12 mins



Total Time 14 mins

Deskripsi Resep Spaghetti Carbonara merupakan salah satu olahan pasta yang mudah dibuat dan cepat. Pasta dengan Saus Carbonara by Kulli Kitchen ini memiliki cita rasa yang khas yaitu creamy dari campuran susu, keju, dan kocokan telur ini memiliki rasa gurih manis yang pasti anda sukai.

Peralatan

- Kompor
- Panci atau Wajan
- Teflon
- Spatula
- Saringan
- Plate

Bahan

- 2 Gelas Air (80 ml)
 - 1/2 Sdt Garam
 - 1/2 Sdt Oil
 - 200 Gram Spaghetti
 - 10 Gram Parmesan Cheese
 - 180 Gram (12sdm) Carbonara Sauce
-

Instruksi

1. Panaskan 2 Gelas (80 ml) Air hingga mendidih menggunakan panci atau wajan.
2. Tambahkan 1/2 Sdt Garam pada air yang sudah mendidih.
3. Masukkan 200 Gram Spaghetti pada air rebusan tersebut
4. Rebus spaghetti dengan waktu 6 - 7 menit, Tambahkan 1/2 Sdt Oil sambil diaduk agar spaghettnya tidak menempel satu sama lain
5. Setelah matang, tiriskan air pada spaghetti tersebut.
6. Panaskan 180 Gram (12 ml) Sauce Carbonara kulli kitchen by chef shiul. Menggunakan Teflon
7. Setelah sauce mendidih .Lalu campur spaghetti dengan sauce tersebut sambil diaduk rata agar semua meresap.
8. Setelah matang, Spaghetti Carbonara siap disajikan.

Additional

Jika kalian sangat menyukai keju, boleh loh, ditambahkan parutan keju agar lebih terasa cheesy. Bisa pake keju cheedar ataupun keju parmesan.