



# CARBONARA DE L'AVIA

*Miki Coga*

## INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

1/2 Cebolla  
80g panceta  
300ml crema de leche  
2 yemas de huevo  
220g tagliatelle  
Harina /flour  
Parmesano

## TAGS

#avia #carbonara #pasta



1



2



3

El toc de l'Avia: afegir una cullerada de farina mentre es cuina la ceba. El toque de l'Avia: añadir una cucharada sopera de harina cuando se pocha la cebolla.





4



5



6

Afegir un rovell d'ou a cada plat just abans de servir. Emplatar con una yema de huevo en cada ración.

