

# MASSA A CARBONARA (A VERDADEIRA)

## INGREDIENTES

450 g de espaguete ou talharim

2 ovos levemente batidos

1 xícara de queijo ralado tipo parmigiano reggiano ou asiago (se não tiver parmesão mesmo)

salsa picada

4 dentes de alho em fatias bem fininhas

sal e pimenta a gosto

Umas 8 ou 10 fatias de bacon bem picadinhos ou pancetta em quadradinhos

## MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver e após levantar fervura adicione sal

Bem salgado, tipo água do mar mesmo, ai está bom para colocar a massa

Esquente uma panela grande e coloque o bacon para fritar até ficar dourado e levemente crocante

No mesmo óleo acrescente o alho e frite por 1 minuto para não amargar

Quando a massa estiver pronta escorra reservando 1 xícara da água da fervura

Desligue o fogo e coloque a massa na panela com o bacon e o alho por uns 2 minutos, mexa para misturar tudo

Bata os ovos rapidamente e misture com o queijo, acrescentando sobre a massa e misturando bem

Os ovos cozinhão com o calor da massa e da panela que estava no fogo

Caso a massa resseque, regue a gosto com a água reservada da fervura da massa

Coloque pimenta ralada a gosto e salsa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13882-massa-a-carbonara-a-verdadeira.html>