

# ESPAGUETE À CARBONARA

## INGREDIENTES

250 g de pancetta (ou bacon)  
1 dente de alho amassado  
1 colher (sopa) de azeite  
500 g de espaguete  
4 ovos  
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
4 colheres (sopa) de queijo pecorino ralado  
pimenta-do-reino  
sal (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Corte a pancetta em pedacinhos bem pequenos.

Em uma frigideira, coloque um pouco de azeite e o alho amassado.

Junte a pancetta até ficar dourada e soltar a gordura.

Quando o alho estiver dourado pode retirá-lo (serve para dar mais sabor).

Em um recipiente, bata os ovos inteiros com os queijos ralados e moa a pimenta-do-reino por cima.

Misture até que fique homogêneo.

Misture o espaguete cozido al dente à frigideira da pancetta (ainda no fogo) e depois coloque os ovos batidos por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17060-espaguete-a-carbonara.html>