

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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