

CARBONARA

INGREDIENTES

água

sal

óleo

200 g de macarronete

80 g de bacon

40 g de margarina

200 g de mistura de cogumelos

200 g de fiambre (2 fatias grossas)

2 ovos

2 pacotes de natas (400 g)

pimenta

80 g de queijo

parmesão ralado

manjericão

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com água, sal e um fio de óleo.

Quando ferver, introduza a massa e deixe cozinhar entre 10 a 15 minutos, até estar al dente.

Corte o bacon em cubos pequenos e leve ao fogo com a margarina, numa panela ou numa frigideira larga e funda.

Lave os cogumelos, enxugue e pique-os em pedaços.

Junte os cogumelos ao bacon e deixe saltear, mexendo, até a água que liberarem ter evaporado.

Corte o fiambre em dados pequenos e junte aos cogumelos.

Verifique se a massa está cozida, escorra-a e junte-a ao preparado.

Quebre os ovos em uma tigela, desfaça-os com uma vara de arames (fouet), junte as natas e tempere com sal e pimenta moída.

Misture bem com a vara de arames e despeje sobre a massa.

Mixa, com uma colher de pau, deixa aquecer, mude para o recipiente de serviço e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Se quiser, perfume com folhas de manjericão e sirva imediatamente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19252-carbonara.html>