PASTA CARBONARA

INGREDIENTES

200 g de macarrão (preferencialmente talharim)

200 g de creme de leite

6 tiras de bacon

1/2 cubo caldo de carne ou frango

1/2 copo de vinho branco

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque água para ferver em uma panela e cozinhe a massa al dente.

Corte o bacon em cubos e frite em uma frigideira quente, sem adicionar qualquer tipo de óleo ou gordura.

Quando a gordura do bacon soltar, acrescente o vinho branco e deixe ferver até evaporar o álcool.

Acrescente o creme de leite, o caldo, pimenta e se preciso, acerte o sal.

Misture bem, adicionando a massa aos poucos.

Pode ser decorado com queijo ralado, cebolinha e manjericão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23864-pasta-carbonara.html