

ESPAQUETE À CARBONARA COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

500 g de espaguete cozido com um pouco de sal

200 g de bacon cortado em cubos

1 cebola bem picada

4 dentes de alho amassados

2 colheres (sopa) de azeite

200 g de queijo parmesão ralado (ralar na hora fica muito mais gostoso)

4 ovos em temperatura ambiente

150 g de cream cheese (philadelphia ou de sua preferência) em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

Enquanto o macarrão está cozinhando: frite o bacon com a cebola e o alho no azeite e reserve.

Em uma tigela, misture o queijo parmesão, os ovos e o cream cheese.

Quando o macarrão estiver cozido, coloque uma concha da água do cozimento na tigela com os queijos e os ovos e misture bem.

Misture o macarrão escorrido com o bacon e mexa bem em fogo baixo.

Misture o creme as poucos no macarrão e mexa bem.

Desligue o fogo para o ovo não cozinhar e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24330-espaguete-a-carbonara-com-cream-cheese.html>