

# CARBONARA EXÓTICO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão

250 g de camarão

1 colher de sopa de manteiga

azeite a gosto

alho a gosto

cebola a gosto

alho-poró a gosto

sal a gosto

1 ramo de alecrim

1 ramo de manjericão

1 colher de sopa de sal grosso

2 ovos

200 g de queijo parmigiano

50 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Coloque água para ferver com uma colher de sal grosso, uma pitada de azeite e algumas folhas de alecrim e manjericão.

Despeje os 500 g de macarrão quando a água estiver fervendo.

Espere o macarrão cozinhar por aproximadamente 5 minutos e coe ele.

Pique o alho, a cebola e o alho poró.

Ponha em uma panela quente, a colher de sopa de manteiga junto de uma colher de chá de azeite.

Refogue o alho, junta a cebola e o alho poró.

Adicione o queijo parmigiano e a mussarela até derreterem.

Adicione o camarão e espere até dar o ponto do mesmo.

Coloque o resto dos ramos do manjericão e do alecrim.

Salgue do jeito que desejar.

Despeje o macarrão e misture aos ingredientes.

Quebre os dois ovos e misture até dar o ponto junto ao macarrão.

Sirva e boa refeição.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29522-carbonara-exotico.html>