

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 manjerição
1 colher de sopa de sal grosso
2 ovos
200 g de queijo parmesão
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 manjerição.

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, junte a cebola e o alho poró.

Adicione o queijo parmesão e a mussarela até derreterem.

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

Coloque o resto dos ramos do manjerição 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29522-carbonara-exotico.html>