

FARFALLE COM ERVILHA, BACON, ALHO E CREME TIPO FRAICHE – CALAZANS

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão:400 g de farfalle (macarrão tipo gravatinha)

150 g de bacon em cubos (4 fatias de meio centímetro cortada em cubinhos)

3 dentes de alho grandes, cortados em lâminas

1/2 latinha ou caixinha de ervilhas (ao abrir a ervilha escorra em uma peneira e enxágue) se preferir utilizar ervilha congelada melhor

parmesão ralado na hora (cerca de 6 colheres de sopa e um pouco para colocar no prato no momento de servir)

1 punhado de salsinha e cebolinha fresca

2 a 3 colheres sobremesa de creme tipo fraiche

sal a gosto

CREME FRAICHE:

Creme fraiche:3 colheres de sopa de suco de limão taiti, se preferir utilizar limão siciliano utilize 4 colheres de sopa

1 pote pequeno de cream cheese

1 potinho de 250 ml de iogurte tipo grego

MODO DE PREPARO

CREME TIPO FRAICHE:

Creme tipo fraiche:Esprema o limão, passe pela peneira e reserve.

Pegue o pote de cream cheese e junte com o iogurte tipo grego.

Misture os dois, se tiver o fuê, aquele “batedor de arame”, utilize-o, incorporando toda a mistura.

Acrescente as colheres do suco de limão e vá experimentado, o creme deverá ficar com um leve sabor de “azedinho”.

Ao finalizar o creme, coloque-o em uma vasilha de vidro, cubra com papel filme e leve à geladeira por pelo menos 1 hora.

Este creme poderá ser guardado na geladeira por até 5 dias.

MACARRÃO:

Macarrão:Coloque em uma panela água em volume suficiente para cozinhar o macarrão farfalle, que será colocado na panela somente após a água ferver.

Quando a água começar a ferver coloque sal, não coloque azeite ou óleo na água.

Coloque o macarrão farfalle e deixe cozinhar até ficar "al dente", cerca de 7 a 14 minutos.

Quando faltar cerca de 1 minuto para retirar o macarrão, coloque a ervilha junto, para dar uma "amornada".

Aqueça outra panela, que seja grande e caiba todo o macarrão quando for finalizar o prato.

Adicione o bacon nesta panela grande, não precisa acrescentar óleo ou azeite, pois o bacon deverá ser frito em sua própria gordura.

Frite o bacon, em fogo médio por cerca de 3 a 5 minutos, até o ponto que esteja douradinho

Quando o bacon atingir a cor douradinha, acrescente o alho laminado e frite-o até estarem levemente dourados.

Quando estiver neste ponto, desligue o fogo.

Quando o macarrão estiver "al dente", acenda o fogo da panela que está o bacon e o alho.

Escorra o macarrão com a ervilha e coloque-os junto na panela com bacon e o alho.

Incorpore os ingredientes salteando a panela.

Rale um pouco de parmesão e coloque por cima do macarrão.

Acrescente o creme tipo fraiche, a salsinha e a cebolinha e continue salteando para incorporar os ingredientes.

Desligue o fogo e coloque nos pratos a serem servidos.

Coloque um fio de azeite, um pouco mais de parmesão ralado e folhas de manjeriço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29769-farfalle-com-ervilha-bacon-alho-e-creme-tipo-fraiche-calazans.html>