

MACARRÃO À CARBONARA BRAZUCA

INGREDIENTES

250 g de macarrão
100 g de linguiça calabresa
200 g de carne moída
1 dente de alho
1/2 cebola pequena
1 caixa de creme de leite
2 ovos grandes
30 g de queijo parmesão ralado
30 ml de cachaça envelhecida
sal
noz-moscada
orégano
alecrim

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o macarrão para ferver, usando 1 litro de água para cada 100 g de massa (use o fusili ou parafuso, que retém o molho em suas ranhuras).

Em uma frigideira alta, frite a calabresa bem picada, junto com o alho e a cebola.

Adicione 200 g de carne moída, refogando-a até ficar corada.

Tempere com pimenta-do-reino, sal, orégano e alecrim, desligue o fogo e reserve.

Em outro recipiente bata os ovos com o queijo parmesão ralado, uma pitada de noz-moscada e sal a gosto.

Retire o macarrão do fogo quando estiver 'al dente', coe e despeje ainda bem quente na travessa em que for servir.

Adicione os ovos batidos e misture bem.

Na panela com a carne moída, adicione a cachaça e o creme de leite e aqueça sem deixar ferver.

Despeje o molho sobre o macarrão, misture e sirva bem quente.

Acompanhe de queijo parmesão ralado e vinho branco seco (sugere-se os do tipo Semillon ou Sauvignon).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30773-macarrao-a-carbonara-brazuca.html>