

# ESPAGUETE

## INGREDIENTES

500 g de espaguete tipo 8  
azeite de oliva extra virgem  
sal a gosto  
200 g de bacon com pouca gordura  
4 ovos médios  
100 g de parmesão ralado na hora  
2 caixas de creme de leite  
2 colheres bem cheias de margarina com sal  
salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar com bastante água para não grudar, acrescente um fio de azeite e sal a gosto.

Mexa um pouco para soltar bem.

Ponha o bacon já cortado em cubinhos para fritar em uma frigideira , reserve o excesso de gordura mas não retire toda.

Bata os ovos em uma tigela e reserve.

Quando o macarrão estiver 'al dente' escorra e lave, se achar necessário.

Quando o bacon estiver frito acrescente o creme de leite, mexa por 1 minuto e reserve.

Com fogo baixo em uma panela grande derreta a manteiga e, se quiser, adicione um fio de azeite ou a gordura que retirou do bacon.

Adicione o parmesão ralado nos ovos batidos e misture bem.

Coloque o macarrão na panela, aumente o fogo e adicione a mistura de ovos e queijo.

Mexa bem até os ovos cozinharem e o queijo derreter sem deixar que grude no fundo da panela.

Adicione o creme de bacon e continue mexendo até que todo o macarrão fique cremoso.

Controle bem a temperatura do fogo para não queimar.

Adicione a salsinha, desligue o fogo e misture.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30925-espaguete.html>