

MACARRÃO À CARBONARA (PENNE DE ARROZ)

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 ovos

1 caixa de creme de leite (boa marca que não tem soro)

60 g de Provolone fresco ralado (caso não encontre pode ser duas fatias picadas)

100 g de bacon

Pimenta-do-reino branca e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com água, sal e azeite por cerca de oito minutos (ao dente). Na sequência frite o bacon bem picadinho até ficar crocante, reserve. Bata os ovos inteiros, misture o creme de leite até ficar bem homogêneo.

Escorra bem o macarrão.

Na mesma panela do cozimento, em fogo baixo, coloque o macarrão, a mistura de ovos com creme de leite e mexa até começar a ficar um creme consistente.

Acrescente o provolone, a pimenta e corrija o sal.

Continue mexendo até ficar consistente (no ponto).

Finalize com o bacon.

Caso queira um molho mais úmido acrescente um copo de leite junto com ovos e creme de leite.

Poderá dar o seu toque ao prato colocando cheiro verde, azeitona, mais queijo para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31696-macarrao-a-carbonara-penne-de-arroz.html>