

ESPAGUETE À CARBONARA (ORIGINAL)

INGREDIENTES

350 g de espaguete

150 g bacon

4 ovos

10 colheres cheias de azeite

Parmesão ralado

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar os espaguetes em água salgada, escorrer e reservar.

Enquanto estiver cozinhando os espaguetes, corte o bacon em dadinhos.

Em uma panela aquecer o azeite e juntar o bacon.

Cozinhe pouco o bacon para não secar muito.

Bata os ovos em um prato fundo e acrescente um pouco de sal, a pimenta-do-reino e uma colher de parmesão ralado.

Em uma panela, colocar os espaguetes escorridos e acrescentar todos os outros ingredientes.

Acender o fogo baixo e misturar bem até ficarem homogêneos.

Quando os ovos pegarem consistência, deligue o fogo.

Coloque os espaguetes nos pratos e complete com mais um pouco de parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34293-espaguete-a-carbonara-original.html>