

MOLHO À CARBONARA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 250 g de bacon picado em cubos pequenos
- 2 linguiças calabresa médias picadas em cubos pequenos
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 2 caixas de creme de leite
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de pimenta do reino e cominho
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece fritando bem o bacon até ficar dourado (não ao ponto de queimar).

Retire o excesso de gordura deixando a panela quase seca.

Acrescente a calabresa e frite bem (se precisar acrescente com uma colher um pouco da gordura do bacon reservada).

Acrescente a cebola, o alho, a pimenta-do-reino e cominho a gosto e refogue bem até a cebola ficar macia.

Prove o sal e acrescente se necessário.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o queijo parmesão ralado.

Coloque em um refratário para que seja servido com sua massa de preferência.

Faça primeiro o molho antes de preparar a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36719-molho-a-carbonara-especial.html>