

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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