

LA CARBONARA À LA ROMANA

INGREDIENTES

500 g de spaghetti nº. 5

3 ovos

100 g de queijo parmesão ralado

200 g de bacon carnudo

1 cebola branca pequena

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela grande encha de água e bote para ferver.

Pegue uma frigideira e adicione o bacon com uma ou duas colheres de azeite de oliva.

Adicione a cebola picadinha e deixe fritar por 3 minutos.

Bata os ovos e o queijo.

Quando a água estiver fervendo adicione o spaghetti sem quebrar por 10 minutos.

Misture na frigideira adicionando um pouco de parmesão. no final ai sim é pronto.

Acompanhe com uma taça de vinho rosso suave.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39496-la-carbonara-a-la-romana.html>