MASSA CARBONARA COM CALABRESA

INGREDIENTES

500g de massa (a sua preferida)

300g de calabresa

1 pote de requeijão (200g)

200g de queijo ralado

2 caixinhas de creme de leite

2 ovos

Óleo

Sal e temperos a gosto

Cebola

Tomate

Alho

MODO DE PREPARO

Coloque água para ferver, para o preparo da massa

Enquanto a agua da massa ferve, frite cebola, alho e tomate, em seguida coloque a calabresa e espere dar uma fritada

Bata em uma tigela os dois ovos, e após as calabresas estarem fritadas, junte o ovo a elas

Coloque junto com a calabresa um pote de requeijão, duas caixinhas de creme de leite (gosto da massa bem molhadinha, por isso optei por colocar duas caixinhas de creme de leite) e um pouco do queijo ralado

Não se esqueca de colocar a massa na água, quando a água já estiver fervendo, coloque sal

Quando a massa já estiver cozida, coloque em um refratário a massa e em cima da massa o molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4248-massa-carbonara-com-calabresa.html