

# PASTA À LA CARBONARA LA VERA ITALIANA

## INGREDIENTES

400 g de espaguete (se barilla melhor)  
300 g de bacon em cubinhos  
100 g de queijo ralado (se grana padano fresco melhor)  
4 ovos inteiros  
1 lata de creme de leite  
1 cebola picada  
azeite quanto basta  
sal quanto basta  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque água no fogo para cozinhar o macarrão com uma colher de sobremesa cheia de sal grosso.

Cozinhe-o até ficar al dente (quer dizer não muito cozido, ao ponto (por exemplo o espaguete barilla nº5 cozinha em 8 minutos), depois de cozidos passe na água fria da torneira para fazê-los parar de cozinhar.

Conserve.

Em uma tigela bata os ovos a mão com a pimenta-do-reino, a quantidade a gosto, acrescente também o queijo ralado dentro dos ovos, em uma panela (melhor se tefal) coloque um pouco somente de azeite com o bacon.

Quando estiver dourando coloque a cebola picada junto para refogar, quando estiver tudo douradinho retire do fogo, coloque dentro da panela os espaguetes e mexa, adicione a lata de creme de leite e mexa, adicione a mistura de ovos, pimenta-do-reino e queijo, misture bem porque o calor da panela tem que cozinhar os ovos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48704-pasta-a-la-carbonara-la-vera-italiana.html>