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 enteiros

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 n°5 cozinha em 8 minutos), depois de cozidos passe na aqua fria da torneira para faze-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 aos 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 refogara, 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 che cozinhar os ovos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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