

ESPAGUETE À CARBONARA DIFERENTE

INGREDIENTES

- 500 g de massa fresca (ou pode ser a normal comprada no mercado)
- 100 g de manteiga
- linguiça calabresa (usei 1 bem grande)
- ervilhas frescas
- 4 ovos
- 8 colheres de sopa de creme de leite fresco
- 8 colheres de sopa de parmesão ralado (e mais um pouco na hora de servir)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira (ou panela) grande, derreta a manteiga e acrescente a calabresa, deixe fritando (em fogo baixo).

Enquanto isso em outra panelinha afervente as ervilhas frescas, até ficarem mais macias, e escorra. Em outra panela cozinhe a massa (conforme o tempo de cada massa, a minha fresca caseira demorou somente 2 minutos).

Em uma tigela a parte misture os ovos, o creme de leite e o queijo parmesão, misture bem. Reserve.

A calabresa já frita, acrescente (ainda com o fogo ligado) as ervilhas, mecha bem e acrescente a massa (escorrida, e ainda quente) misture bem e acrescente a mistura dos ovos, mexa por 1 minuto incorporando tudo. Sirva com queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50363-espaguete-a-carbonara-diferente.html>