

CARBONARA ORIGINAL DA ITÁLIA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão marca (barilla)spaguetti nº5
- 1 pedaço de bacon médio
- 100 g de queijo ralado marca (vigor, é muito bom)
- 4 ovos inteiros
- 1 pouco de sal

MODO DE PREPARO

Misture os ovos e o queijo com uma pitada de sal e separe.

Frite o bacon em quadradinhos e separe também.

Coloque em uma panela grande com agua e deixe ferver,depois de fervida coloque o sal não precisa colocar óleo para o cozimento do macarrão, ele tem que ficar al dente ou seja, não muito mole e nem cru.

Depois de cozido escorra e coloque na panela novamente com o fogo ligado em temperatura mais baixa, coloque o bacon e misture os ovos com o queijo e mexa bem rápido cerca de uns 2 minutos.

Essa receita aprendi na Itália, sempre quando faço todos amam.

Espero que gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53763-carbonara-original-da-italia.html>