

ESPARGUETE À CARBONARA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 25 MINUTOS

300g de esparguete
1 colher de sopa de margarina
1 dente de alho picado
200g de bacon cortado em cubinhos
200g de cogumelos frescos laminados
350 ml de natas
3 gemas de ovo
1 colher de sopa de queijo ralado
Sal q.b. ; Pimenta q.b. ; Noz-moscada q.b.
Óleo q.b.
Queijo ralado q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e coloque um fio de óleo. Junte o esparguete, mexe bem e deixe cozer durante 10 minutos.
2. Num tacho leve ao lume a margarina e o alho. Quando estiver quente, junte o bacon e deixe fritar um pouco. Junte os cogumelos e deixe fritar tudo até perderem a água.
3. Tempere as natas com pimenta e noz-moscada. Junte as gemas e a colher de sopa de queijo ralado. Misture tudo.
4. Junte o esparguete cozido e escorrido ao bacon e misture tudo. Junte as natas e envolva tudo. Apague o lume de imediato. Siva com queijo ralado à parte.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.75 €

<http://www.saborintenso.com/f25/esparguete-carbonara-3936/>

www.saborintenso.com