

seara.[®]
pois claro!



DIFÍCULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

10min

CONFEÇÃO

20min



Massa à Carbonara

Ingredientes

- 350 gr de esparguete
- 150 gr de **Bacon extra fatias ou pedaços Seara**
- 50 gr de queijo parmesão ralado
- 4 gemas de ovos
- Sal qb
- Pimenta preta qb

Preparação

Coloque uma frigideira anti-adherente a aquecer. Parta o **Bacon extra Seara** (fatias ou pedaço) em tirinhas com cerca de 1 cm de espessura. Coloque o bacon na frigideira em lume médio de modo a que caramelize largando gordura mas sem deixar queimar. Retire um pouco da gordura que o bacon libertou e reserve.

Entretanto coza o esparguete segundo as indicações do fabricante. Numa tigela coloque as gemas e acrescente cerca de 30 gr de queijo parmesão ralado. Tempere com pimenta preta. Adicione a gordura derretida do bacon. Misture bem com uma vara de arames/batedor. Acrescente uma colher de água da cozedura da massa e misture novamente, desta forma a mistura ficará mais cremosa.

Escorra a massa, Transfira para a frigideira com o bacon e refogue um pouco em fogo alto para dar sabor.

Retire a frigideira do fogo, despeje a mistura de gema de ovo e envolva bem de forma a toda a massa estar coberta pela mistura.

Sirva imediatamente, acrescentando o restante queijo parmesão e pimenta moída a gosto.

30
min

NOTA

- Pode estar a questionar o fato desta receita de massa carbonara não fazer uso de natas, no entanto, para surpresa de muitos, a verdadeira carbonara não leva natas nem cogumelos misturados com o bacon apenas ovos e parmesão como indica esta receita.

DICA

- Salpique com salsa picada conferindo frescura ao prato.
- A massa à carbonara deve ser consumida quente, não é aconselhável prepará-la com antecedência e aquecê-la posteriormente pois a mistura de ovo vai coagular, alterando o sabor e textura da massa