

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

INGREDIENTES

- 4 unidades de gema de ovos caipira inteiro
- 400 gramas de spaghetti nº 12
- 150 gramas de queijo ralado
- 70 gramas de bacon
- Pimenta do reino (a gosto)
- Sal (a gosto)
- Salsa (a gosto)

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a massa no tempo indicado. Frite levemente o bacon e reserve. Em uma tigela, misture as gemas com o queijo ralado e a pimenta do reino.
2. Adicione a massa na frigideira com o bacon e a mistura das gemas, e adicione a água da cocção até dar ponto. Adicione a salsa.

