

Macarrão com Ovo!



Macarrão com Ovo!

Também conhecido como Espaguete à Carbonara, é uma receita tradicional italiana. *Acredita-se que tenha sido uma receita apreciada pelos preparadores de carvão vegetal dos montes apeninos, na região italiana da Úmbria. Outras teorias apontam, por outro lado, que o nome se deve apenas à cor escura da pimenta preta recém móida, que é usada na sua preparação. WP*

É super prático para matar a fome naquela hora que a geladeira anda meio vazia. E foi isso que fiz...usei os ingredientes disponíveis aqui em casa e não coloquei bacon ou panceta, que está na receita original, mas adicionei bacon vegetal, que só imita o sabor, pois é mais saudável. Quanto à pimenta, o uso pode ser opcional sendo que a pimenta do reino preta ou a calabresa ficam ótimas.

Ficou muiito bom e foi vapt vupt!!

Ingredientes:

250 g de espaguete

2 ovos

1/2 xícara de creme de leite fresco

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de Bacon Vegetal

sal a gosto

Modo de Fazer:

Coloque as cebolas e o alho junto com o azeite e frite numa frigideira. Quando estiverem transparentes, adicione o bacon vegetal e um pouco de sal. Reserve.

Na tigela que será servido, bata com um garfo os ovos junto com o creme de leite fresco e o parmesão. Reserve.

Prepare a massa conforme as instruções, com água fervente e sal, deixando-a "al dente". Escorra e coloque rapidamente na travessa com os ovos, o creme de leite e o parmesão. Por último acrescente as cebolas e alho refogados com o bacon e misture tudo bem. Jogue mais parmesão por cima. O calor da massa cozinhará os ovos, mas se preferir, você pode levar ao forno para gratinar o queijo por +/- 10 minutos.