

ESPAGUETE A CARBONARA COM PANCETA



 **Tempo de Preparo**
00:30

 **Rendimento**
04 porções

Ingredientes para 4 porções

- 360 g de espagete;
- 200 g de panceta Buona Itália picada;
- 2 ovos inteiros;
- 1 gema;
- 80 g de queijo parmesão ou pecorino ralado;
- 1 colher de sobremesa de manteiga;
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de Preparo

Coloque o espagete para cozinhar em água fervente com sal.

Frite o bacon numa frigideira antiaderente por alguns minutos.

Quando o macarrão estiver al dente, retire do fogo e escorra. Em seguida, junte com o bacon na panela e misture bem, acrescente a manteiga

Bata os ovos com a gema, sal e o queijo ralado num refratário.

Acrescente os ovos ao macarrão, misture rapidamente e sirva com pimenta moída a gosto.