

Espaguete à Carbonara

400g de espaguete
80g de panceta magra
2 gemas de ovo
30g de manteiga
1 copo de leite
Azeite de Oliva Extra Virgem
Sal
Pimenta
Queijo Pecorino ralado

Modo de Preparo:

1º Pancetta: Corte a pancetta em tiras finas. Em uma panela, aqueça um pouco de manteiga junto com um fio de azeite. Frite a pancetta até que esteja dourada e crocante. Reserve.

2º Molho Carbonara: Em uma tigela, bata as gemas de ovo com o queijo Pecorino ralado. Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

3º Montagem do Molho: Na mesma panela usada para fritar a pancetta, derreta a manteiga restante em fogo baixo. Adicione a pancetta frita, o creme de leite e, em seguida, a mistura de ovos batidos com o queijo. Misture bem, até que o molho esteja cremoso e bem incorporado.

4º Macarrão: Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem até ficar al dente. Escorra.

5º Adicione o macarrão escorrido ao molho carbonara, misturando bem para que a massa absorva o sabor do molho.

6º Sirva imediatamente, polvilhado com mais queijo Pecorino ralado, se desejar, e ajuste o sal e a pimenta conforme o gosto.



MARENGHI, Franco e Amarita Pacelli. TuttoPasta. Fotografia por Fredi Marcarini - 1997