Farfalle à Carbonara

clique para ampliar

Olá, receita de meio da semana com visitas de última hora… Bem baratinho e rápido! Farfalle a carbonara…

Ingredientes:

– 500 gr de farfalle;

– 1 linguicinha blumenau;

– 5 ovos;

– 1/2 xic de cobola cortadinha;

– 2 dentes de alho;

– 100 gr de queijo parmesão ralado;

– sal e pimenta de reino a gosto.

clique para ampliar

Modo de fazer:

Coloque a água pra ferver pra fazer o macarrão, enquanto isso em uma frigideira coloque um fio de azeite com a cebola e o alho. Depois de 5 minutos coloque a linguicinha em pedacinhos. Em outro recipiente bata os ovos e misture com queijo com um pouco de pimenta. Depois de 13 min 9massa al dente), escorra e coloque na frigideira com a linguicinha. Misture e em seguida coloque o ovo mexido com queijo. Eu coloquei um pouquinho de cebolinha pra dar uma cor.

clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $