

Sorvete em SP – Bacio de Latte



[clique para ampliar](#)

Olá, fui em uma sorveteria em São Paulo que eu não conhecia e sou obrigada a contar. Nem sou muito fã de sorvete, mas esse... É um sorvete artesanal, feito com produtos selecionados e é inacreditável.



[clique para ampliar](#)

Tem uma fila enorme mas ela anda bem rápido. Fui no shopping JK e em Moema... Difícil é escolher os sabores. Comi de pistache, doce de leite, leite, nuletilna (leite com nutella) e chocolate belga. Amei todos, mas o pistache foi meu preferido. Os mais famosos são de pêra e figo, quem provou adorou.



clique para ampliar

O preço varia de 9 a 13 reais (do pequeno ao grande) e dá pra escolher até 3 sabores. Recomendo.

ATENDIMENTO: bom

PREÇO: \$

[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 cebola 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 (massa al dente), escorra e coloque na frigideira com a lingüicinha. 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: \$