Espaguete à Carbonara

www.receitasdafia.com/receitas/espaguete-a-carbonara

Clássico absoluto. Você vai arrasar com o cheiro e o sabor que esse espaguete a carbonara proporciona!

20 minutos 4 porções

Ingredientes

- 200 g espaguete (ou outra massa longa de grano duro)
- ½ xícara (chá) de bacon em cubos (75 g)
- ¼ de xícara (chá) de vinho branco
- 2 ovos
- 2 gemas
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- sal
- pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Modo de Preparo

1. Leve uma panela média com 2 litros de água ao fogo alto. Quando ferver, adicione 1 colher (sopa) de sal, junte o macarrão e misture. Deixe cozinhar ou até ficar al dente.
2. Numa tigela pequena quebre um ovo de cada vez e transfira para outra tigela (lembre-se: são 2 ovos inteiros e 2 gemas; você pode reservar as claras na geladeira por dois dias ou, melhor ainda, congelar para usar depois).
3. Junte o queijo parmesão ralado e bata bem com um garfo para misturar.
4. Leve uma frigideira grande ao fogo médio. Quando aquecer, doure o bacon por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando.
5. Diminua o fogo, regue o vinho branco, com cuidado para não espirrar, misture bem e desligue o fogo.
6. Assim que o macarrão estiver cozido, reserve 1 xícara (chá) da água do cozimento.
7. Agora você vai precisar fazer tudo bem rapidinho: escorra a água, transfira o macarrão para a frigideira com o bacon quente, junte-os ovos e misture bem – a ideia é que o calor da massa cozinhe os ovos, formando um creme.
8. Volte a frigideira ao fogo bem baixinho e vá adicionando a água do cozimento reservada aos poucos, mexendo com uma espátula por alguns minutinhos até formar um molho espesso. Cuidado para não cozinhar demais os ovos.
9. Sirva a seguir com pimenta-do-reino a gosto.