



Talharim a Carbonara

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

Aprenda um prato saboroso e super fácil para fazer num jantar de domingo ou até mesmo no almoço, Talharim a carbonara é super rápido, prático e com ingredientes fáceis pra você não perder tempo na cozinha!

Talharim a Carbonara

 20 min

 2 porções

Ingredientes

- 150g de [talharim](#)
- 300ml de [creme de leite](#)
- 100g de [bacon](#) picado
- ½ [cebola](#) pequena picada
- 50g de [champignon](#)
- 1 [ovo](#)
- 1 colher (sopa) de óleo
- Queijo ralado a gosto
- Sal a gosto
- 2 colheres de [margarina](#) ou manteiga
- Açúcar a gosto
- [Salsa](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Cozinhe o talharim conforme as orientações do fabricante até ficar al dente, escorra.
2. Lave o macarrão em uma panela derreta a margarina e passe o macarrão nela para não grudar e reserve.
3. Coloque em uma panela o óleo e frite o bacon.
4. Em seguida acrescente a cebola deixe dourar e coloque o champignon, o creme de leite, uma pitada de sal e de açúcar.
5. Adicione o espagete e em fogo bem baixo acrescente o ovo, mexendo bem para não formar caroços grandes.
6. Polvilhe com queijo e a salsa.
7. Sirva em seguida.