

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 (massa 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: \$