

MACARRÃO À CARBONARA

INGREDIENTES

500 g de massa caseira

sal a gosto

óleo

1 gomo de linguiça calabresa

1 cebola

2 dentes de alho

1 tomate

1 bandeja de queijo mussarela

1 colher (sopa) de requeijão

1 ovo

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água quente adicione 500 g de massa caseira acompanhados de um fio de óleo e 3 colheres (café) de sal

Em outra panela frite a cebola, o alho e a calabresa picados

Quando dourar adicione o tomate sem semente picado e deixe o recheio umedecer

Adicione o requeijão, deixe tudo cozinhar e por fim adicione o queijo mussarela picado

Escorra a massa caseira e antes de voltar para a panela, quebre um ovo cru e adicione a massa por cima do ovo e tampe

Deixe que o ovo cozinhar apenas com o vapor da massa

Adicione o recheio e sirva

O enfeite do prato é o tempero chimichurri

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/561-macarrao-a-carbonara.html>