

# TALHARIM À CARBONARA

## INGREDIENTES

400 g de talharim  
2 colheres (sopa) de manteiga  
3 colheres (sopa) de azeite  
3 ovos  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
3 colheres (sopa) de bacon  
4 colheres (sopa) de creme de leite  
tempero verde (salsinha e cebolinha) a gosto  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a manteiga e o azeite  
Acrescente o tempero verde, o sal e a pimenta  
Misture tudo muito bem até formar um creme  
Reserve  
Em outra tigela bata os ovos, o creme de leite e o parmesão ralado  
Reserve  
Enquanto o talharim cozinha, frite o bacon picado em uma panela com um fio de azeite até dourar  
Quando o talharim estiver cozido, escorra a água  
Acrescente o bacon frito, o creme de manteiga e os ovos batidos  
Misture tudo muito bem e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/452-talharim-a-carbonara.html>