

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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