

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>