



Carbonara



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1 colher de sopa de Azeite Gallo Reserva

Q.b. de Piri-piri Gallo Extra Forte

- 200g de naco barriga de porco fumada
- 1 dente de alho
- 400g de esparguete
- 4 gemas
- 1 ovo
- 50g de queijo ralado

Modo de preparação

1

Corte a barriga de porco em cubos. Coloque na frigideira juntamente com o azeite e o dente de alho.

2

Cozinhe a barriga de porco até estar dourada.

3

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem. Escorra e reserve um pouco da água da cozedura.

4

Numa taça junte as gemas com o ovo e o queijo. Tempere com pimenta a gosto.

5

Ligue o lume da frigideira, junte a massa escorrida e envolva deixe aquecer.

6

Retire do lume, junte a mistura de ovo e um pouco da água da cozedura e envolva.

7

Sirva com Piri-piri Extra Forte Gallo a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Extra Forte
Piri-Piri com Azeite

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide