



Carbonara



0 Tempo de preparação Rápido





22 Com quem? Com a família

გ+ № 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





Mais receitas em www.galloportugal.com