

Macarrão a Carbonara

Ingredientes:

- 160gr de macarrão bavette (ou outro massa longa de grano duro)
- 100gr de bacon em cubos
- 2 ovos
- 2 gemas
- ¼ de xícara (chá) de vinho branco
- 100gr de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta do reino moída na hora)



Modo de fazer:

1. Coloque água para ferver suficiente para cozinhar a massa.
2. Cozinhe o macarrão pelo tempo indicado na embalagem ou até ficar al dente.
3. Enquanto o macarrão cozinha, numa tigela pequena quebre um ovo de cada vez e transfira para outra tigela (lembre-se: são 2 ovos inteiros e 2 gemas).
4. Junte aos ovos o queijo parmesão, o sal e a pimenta do reino e bata bem com um garfo para misturar.
5. Leve uma frigideira grande ao fogo médio. Quando aquecer, coloque o bacon e mexa de vez em quando, por cerca de 5 minutos, até dourar.
6. Diminua o fogo, coloque o vinho branco, misture bem e desligue o fogo.
7. Assim que o macarrão estiver cozido, reserve 1 xícara (chá) da água do cozimento.
8. Rapidamente escorra a água, transfira o macarrão para a frigideira com o bacon quente, junte os ovos e misture bem. O calor da massa cozinhará os ovos, formando um creme.
9. Volte a frigideira ao fogo baixo e vá adicionando aos poucos a água do cozimento reservada, mexendo com uma espátula por alguns minutos até formar um molho espesso.
10. Sirva a seguir com pimenta-do-reino a gosto e mais queijo parmesão ralado.



Nota: Cuidado para não cozinhar os ovos.