

# SPAGHETTI CARBONARA

## INGREDIENTES

### 4 PORÇÕES

- 400 g spaghetti
- 150 g de pancetta ou bacon em pedaços pequenos
- azeite
- 1 dente de alho descascado
- 6 gemas de ovos
- 1 xícara de queijo parmesão ralado finamente
- sal e pimenta do reino

## COMO FAZER

1. Cozinhe o espaguete em água salgada abundante seguindo as instruções da embalagem, até ficar *al dente*.
2. Coloque as gemas dos ovos em uma tigela, junte o queijo parmesão, tempere com sal e pimenta do reino e misture bem. Reserve.
3. Esfregue o alho no fundo de uma frigideira grande, coloque um pouco de azeite e leve ao fogo médio.
4. Frite a *pancetta* ou bacon até começar a dourar, cerca de 4 minutos.
5. Retire o alho da frigideira e descarte.
6. Escorra o espaguete, reservando uma xícara da água do cozimento. Junte à frigideira com o bacon e misture bem até que o espaguete esteja envolvido nos sabores. Retire a frigideira do fogo.
7. Acrescente um pouco (cerca de 1/2 xícara) da água de cozimento e as gemas misturadas. Tempere com pimenta do reino.
8. As gemas serão cozidas gentilmente no calor da frigideira e assim não cozinharão como um ovo mexido.
9. Misture bem o molho ao espaguete e acrescente mais água de cozimento até que o molho fique brilhante e homogêneo.
10. Sirva com uma dose extra de queijo parmesão e pimenta do reino.

