

ESPAGUETE À CARBONARA

INGREDIENTES:

200 g de macarrão espaguete (ou outra massa longa de grano duro)

½ xícara (chá) de bacon em cubos (75 g)

¼ de xícara (chá) de vinho branco

2 ovos

2 gemas

½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado

sal

pimenta-do-reino moída na hora a gosto



MODE DE PREPARO:

- Leve uma panela média com cerca de 3 litros de água ao fogo alto. Quando ferver, adicione 1½ colher (sopa) de sal, junte o macarrão e deixe cozinhar pelo tempo indicado na embalagem, ou até ficar al dente, mexendo de vez em quando para que os fios não grudem um no outro.

- Enquanto o macarrão cozinha, separe os outros ingredientes. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para outra tigela (lembre-se: são 2 ovos inteiros e 2 gemas; você pode reservar as claras na geladeira ou no congelador para outras receitas). Junte o queijo parmesão e misture bem com um garfo.

- Leve uma frigideira grande ao fogo médio para aquecer. Adicione o bacon e deixe dourar por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando. Abaixar o fogo, regue com o vinho branco, com cuidado para não espirrar, misture bem e desligue.

- Assim que o macarrão estiver cozido, reserve 1 xícara (chá) da água do cozimento.

- Agora você vai precisar fazer tudo bem rapidinho: escorra a água, transfira o macarrão para a frigideira com o bacon quente, junte os ovos e misture bem — a ideia é que o calor da massa cozinhe os ovos, formando um creme. Caso necessário, volte a frigideira ao fogo baixo e vá adicionando aos poucos a água do cozimento reservada, mexendo com uma espátula por alguns minutinhos até formar um molho espesso. Cuidado para não cozinhar os ovos! Sirva a seguir com pimenta-do-reino a gosto e telha de parmesão (opcional, veja a receita abaixo).