<!DOCTYPE html>

<html lang="pt">

<head>

<meta charset="utf-8">

<title>file:///D:/Estudo/Aplica%C3%A7%C3%B5es%20na%20Internet/Aulas/Ex.3/Receita.html" target="\_blank

</title>

</head>

<body>

<header>

<hgroup>

<h3>RECEITAS</h3>

<ins><h4>SAIBA COMO PREPARAR UM MACARRÃO À CARBONARA</h4></ins>

</hgroup>

</header>

<section>

<figure>

<img src="Receitas/1.jpeg" width="450" height="400" title="Macarrão à carbonara" alt="Macarrão à carbonara">

<figcaption><strong>Macarrão à carbonara</strong></figcaption><br>

</figure>

<audio src="Receitas/Receita.mp3" controls="controls"></audio>

<article>

<ins><h5>INGREDIENTES</h5></ins>

<ul>

<li>bacon picado a gosto</li>

<li>queijo ralado a gosto</li>

<li>3 ovos</li>

<li>sal</li>

<li>pimenta-do-reino a gosto</li>

<li>macarrão de sua escolha (espaguete, fusili,etc.)</li>

<li>creme de leite se quiser dar um toque diferente à receita</li>

</ul>

<ins><h5>MODO DE PREPARO</h5></ins>

<ol>

<li>Frite bem o bacon, até ficar crocante (pode-se adicionar salame picado).</li>

<li>Coloque o macarrão para cozinhar em água e sal.</li>

<li>No refratário onde será servido o macarrão, bata bem os ovos com um garfo.</li>

<li>Tempere com sal e pimenta a gosto, e junte o queijo ralado, também a gosto.</li>

<li>Quando o macarrão estiver pronto, escorra e coloque (bem quente) sobre a mistura de ovos, misture bem.</li>

<li>O calor da massa cozinha os ovos.</li>

<li>Coloque o bacon, ainda quente, sobre o macarrão e sirva.</li>

</ol>

<ins><h5>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</h5></ins>

<p>O <strong>macarrão à carbonara</strong> é uma das mais clássicas receitas italianas. Muito simples e prático de preparar, leva poucos ingredientes e é muito saboroso. Sendo consumido desde a Roma Antiga, dizem as lendas que seu nome vem da palavra "carbone", que significa carvão em italiano, pois era consumido por preparadores de carvão nos alpes da Itália.</p>

<p>Muitas pessoas gostam de preparar seu <strong>macarrão à carbonara com creme de leite</strong> para deixá-lo ainda mais saboroso e especial. Se quiser utilizar o creme de leite, misture-o com o bacon e coloque (ainda quente) sobre o macarrão.</p>

<p>Outra famosa receita italiana que costuma ser comparada ao <strong>macarrão à carbornara</strong> é o <strong>macarrão cacio e pepe</strong>, que é feito com apenas três ingredientes: macarrão, queijo pecorino ou parmesão e pimenta-do-reino.</p>

</article><br>

<footer>

<h5>JUDSON RODRIGUES SANTANA | CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO | RGM: 2345744-9</h5>

</footer>

</section>

</body>

</html>