

MASSA À CARBONARA



CONFEÇÃO

1. Cozinhe a massa penne numa caçarola grande com água conforme indicado na embalagem.
2. Corte o bacon em pedaços pequenos e coloque-os na taça com o acessório misturador. Junte o óleo e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 6 min. sem a tampa de regulação de vapor.
3. No final do programa, junte as natas e a gema. Seleccione o programa para molhos na velocidade 5 a 85 °C durante 8 min.
4. Verta o molho sobre a massa escorrida e junte quantidades generosas de queijo parmesão e pimenta. Misture e sirva.

INGREDIENTES

- 400 G MASSA PENNE
- 200 G BACON
- 2 CL AZEITE
- 30 CL NATAS
- 120 G QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 1 GEMA DE OVO
- PIMENTA