Massas

Receita de Fã
Fácil
15 Min.
3-4 Doses

MASSA CARBONARA À ITALIANA (SEM NATAS!)

INGREDIENTES

- 350G DE MASSA
- ÁGUA + SAL PARA COZER A MASSA
- 100G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO (OU QUEIJO DA ILHA)
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 150-200G DE BACON EM CUBOS
- 20G DE AZEITE
- SAL (1/2 C. CHA)
- 3 OVOS
- 1 GEMA
- PIMENTA QB

CONFEÇÃO

1. Cozer a massa numa panela, o tempo indicado na embalagem.
2. Picar a cebola com a lâmina ultrablade, pulse 10seg. Repetir se necessário.
3. Juntar o azeite e o bacon e programar SlowCook P1. Reservar.
4. Na taça juntar os ovos, a gema, o queijo, o sal e a pimenta e misturar 20seg vel 6.
5. Juntar a massa ainda quente (importante!) a esta mistura e misturar bem (é a massa que vai cozer parcialmente os ovos). Adicionar o bacon.
6. Se preferir que os ovos fiquem um pouco mais cozinhados, programar vel 1, 3min, 60º.
7. Empratar e servir imediatamente, polvilhado com queijo a gosto.

9. Notas:
10. Prefiro cozer a massa na panela porque torna o prato ainda mais rápido de confeccionar, no entanto pode fazer-se na CC depois de reservar o bacon. Assim que a massa coza na CC, deve-se passar imediatamente para o passo #4.