Carne

ESPARGUETE Á CARBONARA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- 200 GR DE ESPARGUETE
- 1.5 LDE ÁGUA
- 1 FIO DE AZEITE
- SAL Q.B.
- 1 EMBALAGEM DE CUBOS DE FIAMBRE
- 100 G MARGARINA
- 1 PACOTE DE NATAS
- QUEIJO RALADO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque a água na taça, o fio de azeite e uma pitada de sal e programe
2. 10min,temp 120, Vel 2. Com a CC parada insira o
3. esparguete pelo bucal e programe 8min, Temp 100º, Vel 2. Escorra a massa e reserve.
4. Coloque na taça o fiambre e a margarina e programe 4min, Tem 100º, Vel
5. 2. Junte o esparguete reservado, as natas e uma pitada de sal e
6. programe 5min, Temp 100º, Vel 2. Sirva com
7. queijo parmesão ralado.