



## Espaguete à carbonara



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Bacon (picado)	2 xícaras (chá)	200 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Leite	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Gema de ovo	3 unidades	60 g
Pimenta-do-reino (moída)	2 pitadas	0,4 g
Macarrão espaguete (cozido "al dente")	2 pacotes	1 kg
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl médio, coloque o leite e dilua o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®. Junte as gemas e misture, com o auxílio de um batedor de arame (fouet), por 2 minutos, ou até ficar uma creme homogêneo. Reserve

**2.** Em uma panela grande coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 4 minutos, ou até dourar. Acrescente o creme reservado e mexa por 3 minutos, ou até encorpar.

**3.** Retire do fogo, adicione o macarrão e a pimenta, e misture. Cubra com o queijo parmesão e sirva em seguida.