



# Carbonara



**Categoria**  
Carne



**Tempo de preparação**  
Rápido



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
Económico



**Com quem?**  
Com a família



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

1 colher de sopa de Azeite Gallo Reserva

Q.b. de Piri-piri Gallo Extra Forte

- 200g de naco barriga de porco fumada
- 1 dente de alho
- 400g de esparguete
- 4 gemas
- 1 ovo
- 50g de queijo ralado

## Modo de preparação

1

Corte a barriga de porco em cubos. Coloque na frigideira juntamente com o azeite e o dente de alho.

2

Cozinhe a barriga de porco até estar dourada.

3

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem. Escorra e reserve um pouco da água da cozedura.

4

Numa taça junte as gemas com o ovo e o queijo. Tempere com pimenta a gosto.

5

Ligue o lume da frigideira, junte a massa escorrida e envolva deixe aquecer.

6

Retire do lume, junte a mistura de ovo e um pouco da água da cozedura e envolva.

7

Sirva com Piri-piri Extra Forte Gallo a gosto.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Extra Forte*  
Piri-Piri com Azeite

## Veja também

---

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide