



ESPARGUETE À CARBONARA



Carne



33 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 1500 g de água
- 15 g + 2 fios de azeite
- Sal a gosto
- 250 g de esparguete
- 200 g de bacon em tiras
- 50 g de vinho branco (50 ml aprox.)
- 50 g de queijo parmesão
- 3 ovos
- ½ pacote de natas (100 ml)
- Pimenta a gosto
- Noz-moscada a gosto

Preparação

- 1º Coloque no copo a água, 1 fio de azeite e sal a gosto e programe 10 minutos, a 100°C na velocidade 3.
- 2º Retire o copo de medição e introduza o esparguete pela abertura da tampa. Programe o tempo indicado na embalagem (9 minutos aprox.), a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 3º Pressione suavemente o esparguete com a mão até que amoleça e entre no copo. Recoloque o copo de medição. Escorra o esparguete (com a ajuda da espátula e do cesto), reserve-o numa taça e envolva-o com um fio de azeite para que não cole.
- 4º No copo limpo e seco, coloque o bacon e 15 g de azeite, refogando durante 5 minutos, a 120°C na velocidade 2 com a Rotação Inversa, sem o copo de medição colocado (para promover a evaporação).
- 5º Acrescente o vinho branco e programe mais 5 minutos, a 100°C na velocidade 2 com a Rotação Inversa. Retire o preparado do copo e junte-o à massa reservada, envolvendo com a espátula.
- 6º No copo limpo e seco, coloque o queijo cortado em pedaços, regulando 15 segundos na velocidade 7.
- 7º Adicione os ovos e as natas, tempere com pimenta e noz-moscada e misture 10 segundos na velocidade 4.
- 8º Junte a massa reservada e envolva com a espátula. Programe 3 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
- 9º Sirva de imediato.

Nota: Pode usar natas light.

Dica: Pode usar natas light.