

Spaghetti alla Carbonara



Classificação:	Prato principal
Número de porções:	2
Peso da porção:	350g
Armazenamento:	1 dia útil

Ingredientes	Qtde. bruta	Qtde. líquida	Unidade	% Aprov.	Custo bruto Unitário	Custo Total
Spaghetti grano duro	0,30	0,30	KG	100%	R\$ 5,49	R\$ 1,65
Alho triturado	0,03	0,03	KG	100%	R\$ 4,89	R\$ 0,15
Bacon	0,20	0,20	KG	100%	R\$ 29,80	R\$ 5,96
Parmesão	0,20	0,20	KG	100%	R\$ 40,09	R\$ 8,02
Gema pasteurizada	0,06	0,06	L	100%	R\$ 21,10	R\$ 1,27
Sal e pimenta do reino		QB	QB		R\$ 28,98	R\$ -
Limão siciliano	0,01	0,01	KG	100%	R\$ 16,80	R\$ 0,17
						R\$ -
						R\$ -
						R\$ -

Custo final: R\$ 17,21

TOTAL FINAL

Preço de venda: R\$ 70,00

CMV: 25%

MODO DE PREPARO

1 - Em um pote ou tigela, coloque as gemas e o parmesão, adicione um pouco de pimenta do reino (moída na hora) e misture bem, reserve.

2 - Coloque a massa para cozinhar (leia no pacote o tempo para a massa ficar al-dente).

3 - Em uma frigideira adicione o bacon e frite na própria gordura até ficar dourado, quase crocante.

4 - Adicione o alho triturado, deixe dar uma leve dourada e desligue o fogo.

5 - Adicione as zestes (raspas) do limão siciliano

6 - Quando a massa chegar no ponto adicione na frigideira, que está com o bacon, alho e as raspas do limão.

7 - Misture bem para que a massa absorva todo o sabor da gordura do bacon temperada com alho e as raspas do limão.

8 - Com a massa já misturada na frigideira do bacon e o fogo desligado, adicione a mistura de gema e parmesão, e misture vigorosamente, para que a gema não cozinhe

9 - Para começar a formar um molho encorpado, adicione um pouco da água do cozimento e misture muito bem para que ocorra a emulsão do molho.

10 - Finalize com mais um pouco de pimenta do reino moída na hora.

