

diversos



Talharim com bacon e ervilhas

ingredientes

[Para 4 pessoas](#)

- . 500 g de bacon
- . 4l de água
- . 1 ½ colherzinha de sal
- . 1 colherzinha de óleo
- . 400g de talharim largo
- . 1 colher de óleo
- . 10 colheres de natas
- . 300g de ervilhas congeladas

preparação

Com uma faca afiada, tire o courato ao bacon e corte-o aos cubinhos.

Aqueça numa panela a água com o sal e o óleo. Deite então a massa, mexa uma ou duas vezes e deixe-a cozer até estar *al dente*.

Aqueça uma travessa funda de serviço, enchendo-a de água a ferver ou colocando-a no forno a 75°.

Aqueça o óleo numa frigideira e frite os pedacinhos de bacon até estarem louros e estaladiços. Cuidado: se o óleo estiver demasiado quente, escurece e o bacon queima.

Junte as natas e as ervilhas congeladas ao bacon, mexa, tape a frigideira e deixe cozer 4 a 5 minutos em lume brando.

Escorra o talharim. Esvazie e seque a travessa.

Ponha a massa bem escorrida mas ainda quente na travessa, deite por cima o molho e misture. Sirva imediatamente.

