



PRATO PRINCIPAL · MASSA

Carbonara de Cogumelos com Shiitake e Bacon

⚠ **Contém:** glúten (espaguete), ovos e laticínios (parmão). Verifique a tolerância antes de servir.

A carbonara é um dos maiores clássicos da cozinha italiana e um dos poucos pratos do mundo em que simplicidade e sofisticação coexistem de forma tão perfeita. Nesta versão, o Cogumelo Shiitake King Funghi entra como parceiro do bacon: carnudo, com sabor intenso e textura firme que se mantém mesmo após refogado, ele aprofunda o umami do prato e transforma uma carbonara clássica em algo verdadeiramente especial. O segredo do molho aveludado está nos ovos e no parmão incorporados fora do fogo: nenhuma gota de creme de leite envolvida, apenas técnica e ingredientes de qualidade.

DIFICULDADE Médio	PORÇÕES 4 pessoas	TEMPO TOTAL 20 min	GRUPO ALIMENTAR Onív oro
-----------------------------	-----------------------------	------------------------------	------------------------------------

◆ UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS

Panela grande para cozinhar o macarrão · Frigideira larga · Tigela para o molho · Ràlo fino para o queijo · Uma boa faca · Tábua de corte · Colher de pau



◆ INGREDIENTES

Massa

Espaguete **450 g**

Recheio

Cogumelo Shiitake King Funghi
fatiado **250 g**

Bacon ou pancetta em cubos **100 g**

Alho inteiro levemente amassado **1 dente**

Molho Carbonara

Gemas de ovo **3 unidades**

Ovo inteiro **1 unidade**

Parmesão ou Pecorino Romano
ralado **80 g**

Pimenta-do-reino moída **a gosto**

Sal **a gosto**

◆ MODO DE PREPARO

Prepare o bacon, os cogumelos e o macarrão

1. Cozinhar o espaguete em uma panela grande com bastante água fervente e sal, al dente, conforme a embalagem. Antes de escorrer, reservar obrigatoriamente 120 ml da água do cozimento: essa água rica em amido é essencial para regular a consistência do molho.
2. Enquanto a massa cozinha, fritar o bacon ou pancetta em cubos numa frigideira larga em fogo médio com o dente de alho levemente amassado. Cozinhar até o bacon dourar e render a gordura. Retirar o alho e descartar: ele serve apenas para perfumar a gordura, sem deixar a carbonara alhacea.
3. Retirar o bacon da frigideira e reservar. Descartar o excesso de gordura, mantendo apenas 1 colher de sopa na frigideira. Adicionar o Cogumelo Shiitake King Funghi fatiado e cozinhar em fogo médio-alto por 4 a 5 minutos, mexendo pouco, até dourar bem. Devolver o bacon à frigideira, misturar e desligar o fogo.

Prepare o molho e finalize

1. Em uma tigela, bater as 3 gemas e o ovo inteiro com o parmesão ralado finamente e uma generosa quantidade de pimenta-do-reino moída na hora. A mistura deve ficar densa e homogênea. Não adicionar sal ainda: o bacon e o queijo já são salgados.
 2. Adicionar o espaguete escorrido à frigideira com o bacon e o Shiitake (fogo desligado). Adicionar metade da água do cozimento reservada e misturar rapidamente para envolver o macarrão.
 3. Verter a mistura de ovos e queijo sobre o macarrão e misturar com energia e rapidez usando a colher de pau. O calor residual da massa é suficiente para cozinhar os ovos e criar o molho aveludado. Se o molho ficar muito espesso, adicionar mais água do cozimento aos poucos. Nunca colocar a frigideira no fogo após adicionar os ovos: eles talham instantaneamente.
1. Provar e acertar o sal. Servir imediatamente nos pratos, finalizando com mais parmesão ralado e pimenta-do-reino moída na hora.



◆ DICAS DA KING FUNGHI

O maior erro da carbonara: Adicionar os ovos com o fogo ligado. O resultado é ovo mexido com macarrão, não carbonara. Desligue o fogo antes, afaste a frigideira do queimador e só então adicione a mistura de ovos.

Água do cozimento é obrigatória: Não pode ser substituída por água comum. O amido dissolvido é o que emulsiona o molho e cria a textura sedosa característica. Se esquecer de reservar, use água quente de uma chaleira como alternativa de emergência.

Queijo fresco ralado na hora: Parmão ou Pecorino Romano ralado na hora tem sabor muito mais intenso que o pré-ralado de pacote. Use menos e o resultado será melhor.

Shiitake bem dourado: Não mexa o Shiitake nos primeiros 2 minutos de frigideira. O contato direto com a superfície quente é o que cria a caramelização que dá sabor ao cogumelo.

Versão sem bacon: Substitua o bacon por 50 g extras de Cogumelo Shiitake King Funghi e adicione 1 colher de sopa de azeite para compensar a gordura. O prato fica vegetariano sem perder a profundidade de sabor.

Versão King Funghi: Adicione 100 g de Cogumelo Paris King Funghi fatiado junto ao Shiitake na etapa 3. O Paris cozinha mais rápido e adiciona uma textura mais macia que complementa o Shiitake mais firme.

◆ EMPRATAMENTO E FINALIZAÇÃO

Servir imediatamente em pratos fundos previamente aquecidos: a carbonara esfria rápido e o molho endurece. Usar um garfo e uma colher para enrolar o espaguete em ninho e posicioná-lo no centro do prato. Dispor alguns pedaços de Shiitake e bacon sobre o ninho de massa. Finalizar com uma chuva generosa de parmão ralado na hora, pimenta-do-reino moída grosseiramente e, se desejar, algumas folhas de salsinha fresca para cor. Harmoniza com vinho branco seco encorpado, como um Pinot Grigio italiano ou um Chardonnay.

◆ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

NUTRIENTE	POR PORÇÃO (1/4 da receita)
Valor energético	677 kcal / 2.833 kJ
Carboidratos	88 g
dos quais açúcares	5 g
Proteínas	31 g
Gorduras totais	22 g



gorduras saturadas	9 g
Fibra alimentar	4 g
Sódio	518 mg *

* Valores nutricionais calculados pela autora da receita original (Julia Frey / vikalinka.com), adaptados para a versão com Cogumelo Shiitake King Funghi. Esta tabela tem fins informativos e não substitui análise laboratorial.