

## Esparguete à carbonara com erva-lagosta



Para 4 pessoas

### Ingredientes:

- 1 colher de sopa de azeite
- 200 g de bacon
- 2 ovos
- 100 ml de natas
- 1 colher de chá de sal
- 400 g de esparguete
- 50 g de queijo ralado
- Pimenta preta qb
- 100 g de erva-lagosta (*Petalonia binghamiae*) fresca = 10 g de alga seca

**Preparação:**

1. Coloque o azeite numa frigideira e deixe alourar o bacon.
2. Bata os ovos numa taça e acrescente as natas.
3. Junte o líquido ao bacon e deixe cozinhar cerca de 3 minutos em lume brando até engrossar ligeiramente. Reserve.
4. Coza o esparguete adicionando o sal à água. Deixe cozer durante 8 a 10 minutos.
5. Enquanto o esparguete coze, caso possua as algas secas, coloque-as no molho de bacon e natas e misture bem.
6. No final da cozedura, drene a água do esparguete. Junte o molho ao esparguete. Caso possua as algas frescas, coloque-as na panela e misture bem.
7. Sirva de imediato polvilhando queijo ralado e pimenta preta a gosto em cima do prato.