

MACARRÃO ALHO E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 1 pacote de 500 g de macarrão grano duro
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva (extra virgem, de preferência)
- 1 colher (sopa) generosa de manteiga ou margarina
- 5 a 6 dentes de alho, a variar do gosto
- 1 cebola média
- 1/2 lingüiça calabresa
- 50 g de bacon
- 1 pimentão pequeno
- 1 colher (sopa) de azeitonas picadas
- 1 colher (sopa) de alcaparras pequenas
- 10 tomates cereja cortados (se preferir, sem pele e sem semente)
- 100 g de champignon
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 latinha de extrato de tomate e ½ do molho Capone
- 1 xícara (chá) de água
- orégano, manjerona, salsinha, cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque cerca de 4 a 5 litros de água para preparar o macarrão e um fio de óleo ou azeite.

Enquanto a água para o preparo do macarrão ferve, pique em cubinhos a calabresa, o bacon, a cebola, o alho, o pimentão, o tomate cereja e, se necessário, corte o champignon em fatias finas (como as de pizza).

Quando a água levantar fervura, jogue 1 colher (sopa) de sal e logo depois o macarrão.

Enquanto o macarrão cozinha (mexa de vez em quando), aqueça o azeite de oliva em uma frigideira grande, e então jogue o bacon e um pouco depois a lingüiça.

Após ambos fritarem, coloque a cebola picada e espere dourar.

Coloque o alho e quando liberar o cheiro do alho coloque 1 colherada de manteiga.

Acrescente os tomates cereja, as alcaparras, as azeitonas e o pimentão e por último, champignons.

Deixe alguns instantes e então adicione as latinhas de extrato de tomate, seguida da colher de café de bicarbonato, diluído em 200ml de água (que serve para tirar a acidez do extrato).

Espere ferver, adicione os temperos, mexa bem e adicione a água.

Para servir, coloque o macarrão no prato e despeje o molho de acordo com a quantidade necessária com queijo

ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13095-macarrao-alho-e-champignon.html>