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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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