

MACARRÃO RÁPIDO E DELICIOSO

INGREDIENTES

500g macarrão de sua preferência cozido (cozinhe na água com uma colher de sopa de sal e um pouco de óleo e reserve)

200g bacon

200g linguiça calabresa

1 cebola

5 dentes de alho

1 folha de louro

1 ou 2 sachês de tempero em pó para macarronada (experimente com 1 e se achar que faltou sal acrescente o outro)

azeite

1 sachê molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) rasa de açafrão

pimenta bode (se desejar que seja picante)

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em tiras finas e frite no azeite com um pouco de água até que fiquem transparentes.

Acrescente o bacon picado em pedaços até que fique dourado.

Acrescente a calabresa picada em rodela.

Adicione o açafrão, a folha de louro, a pimenta bode e o tempero em pó pronto para macarronada.

Acrescente o molho de tomate.

Quando desligar o fogo, coloque o creme de leite e misture.

Em um refratário, coloque o macarrão já cozido e por cima jogue o molho que acabou de fazer, polvilhe o queijo parmesão e coloque no forno médio (180° C) até gratinar por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17635-macarrao-rapido-e-delicioso.html>