

TAGLIARINI ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de tagliarini ou espaguete
150 g de bacon em cubinhos
100 g de presunto em cubinhos
100 g de milho verde em conserva
100 g de azeitona verde ou preta picada
3 colheres de margarina
4 colheres de azeite extravirgem
3 colheres de salsinha picada
4 ovos inteiros
100 g de parmesão ou mussarela ralada
2 caixinhas de creme de leite
temperos a gosto (sal, pimenta e orégano)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o tagliarini conforme instruções da embalagem e reserve.

Em uma panela, frite o bacon na própria gordura, acrescente o presunto, milho e as azeitonas.

Refogue um pouco, acrescente o creme de leite, deixe levantar fervura.

Desligue o fogo e reserve.

Em uma vasilha, misture a margarina, o azeite, salsinha e temperos e reserve.

Misture o molho de bacon no tagliarini, agregue o molho de margarina, misturando bem.

Coloque a massa em um refratário.

Em outra vasilha, bata os ovos e acrescente o parmesão.

Despeje sobre a massa no refratário e espalhe uniformemente.

Leve ao forno preaquecido para cozinhar os ovos e gratinar o queijo.

Saboreie quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20933-tagliarini-especial.html>