

MACARRÃO FURADINHO AO SUGO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 500 g de bucatini cozido al dente
- 80 ml de azeite
- 50 g de bacon cortado em cubos bem pequenos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos
- 1 colher (café) de alecrim fresco
- 1 colher (café) de pimenta dedo de moça (opcional)
- 1 lata de tomate pelado cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- sal a gosto
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 4 colheres (sopa) de cheiro-verde fresco bem picado

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite, o bacon, o alho, a cebola, o alecrim e refogue em fogo baixo por 10 minutos ou até dourar. Junte a pimenta, o tomate, o extrato e tempere com sal.

Tampe a panela e cozinhe durante 10 minutos ou até o molho engrossar.

Escorra o macarrão e misture com o molho.

Sirva bem quente, polvilhado com o queijo parmesão ralado e o cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21856-macarrao-furadinho-ao-sugo-especial.html>