

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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