

# SAUCE À LA MOZZARELLA

## INGREDIENTES

- 1 colher de óleo
- 1/2 cebola picada bem fininha
- 1 azeitona sem caroço bem picada
- 70 gramas de bacon picado em cubos
- 1 colher de cebolinha ou salsa bem picada (recomendo a cebolinha)
- 5 colheres de molho de tomate
- 3 fatias retangulares de muçarela
- pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Depois de aquecer o óleo em fogo médio, quando começar a dar bolinhas, despeje a cebola, a cebolinha e o bacon.

Misture até o bacon ficar dourado.

Depois, adicione o molho de tomate e a azeitona.

Estará no ponto quando começar a ferver.

Coloque a muçarela no prato, aberta.

Em uma das metades, coloque uma colherada bem generosa de molho.

Dobre a muçarela.

Você pode usar uma folhinha de coentro para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23330-sauce-a-la-mozzarella.html>