

MACARRÃO AO BACON

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo penne
- bastante bacon picadinho
- 1 cebola grande ralada
- 1 cabeça de alho grande bem amassada
- 2 sachês de sazón vermelho
- 2 caldos knorr sabor picanha ou carne
- salsinha picadinha
- 2 caixas de creme de leite
- 2 sachês de molho de tomate pronto (pomarola)
- 2 tomates picados

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Frite os bacons picadinhos, não deixe fritar muito ao ponto de secá-los, apenas doure.

Coloque as cebolas raladas, os alhos amassados e deixe refogar.

Logo em seguida, coloque os tomates e refogue um pouco mais.

Coloque os dois molhos de tomates e deixe pegar fervura, coloque os sachês de sazón e o caldo knorr (caso precise de mais sal, acerte o sal).

Acrescente o creme de leite e deixe incorporar.

Finalize com as salsinhas.

Coloque o macarrão em uma travessa com bastante molho e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23819-macarrao-ao-bacon.html>