

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 sazon 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 sazon e o caldo knorr (caso precise de mais sal, acerte o sal).
Acrecente o creme de leite e deixe encorporar.
Finalize com as salsinhas.
Coloque o macarrão em uma travessa com bastante molho e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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