

# ESPAGUETE ALHO E OLÉO COM BACON

## INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espagete  
1 cabeça de alho bem trituradinhas  
500 g de bacon cortadinhos em cubinhos pequenos (sem a pele)  
cheiro-verde, pimenta do reino e sal a gosto  
1 sachê de tempero em pó tipo sazón (sabor de sua preferência)  
azeite

## MODO DE PREPARO

Antes de colocar o macarrão para cozinhar, frite o bacon, deixe que fique bem frito e reserve (não use óleo do bacon na receita).

Em uma panela, coloque a água com um fio de azeite e sal.

Espere que comece a borbulhar para colocar o macarrão. sempre mexendo para não ficar a grudado. mexa com garfo.

Quando estiver pronto, escorra enxague o macarrão e reserve.

Em uma panela, coloque 1/2 xícara de chá de azeite, espere que esquente e acrescente o alho.

Deixe fritar até chegar ao ponto de estar bem moreninho (lembre-se moreninhos não queimados).

Quando estiver no ponto, desligue a panela, acrescente o macarrão e coloque o tempero em pó.

Adicione a pitada de pimenta e o bacon e mexa sempre com dois garfos, até misturar todos os ingredientes.

Vá vendo se precisa de mais azeite e, se achar que é necessário, vá regando com azeite e mexendo até dar o ponto que você considerar ideal.

Salpique o cheiro-verde picado em cima do macarrão e está pronto; fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24307-espagete-alho-e-oleo-com-bacon.html>