

MACARRÃO COM CHAMPIGNON DA TATI BORGES

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo ninho largo cozido Al dente

500 g posta vermelha em tiras

300 g bacon em tiras

300 g de cogumelos champignon fatiados

4 dentes de alhos

1/2 sachê de molho xadrez (eu gosto usar o predilecta)

1 colher (chá) de azeite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com alho sal e a pimenta (lembre-se o bacon já é salgado cuidado com a quantidade de sal para não salgar muito).

Em uma frigideira bem grande, coloque o azeite acrescente a carne e o bacon e deixe dourar.

Depois do bacon e a carne estiverem dourados, acrescente o champignon e deixe dourar mais um pouco.

Acrescente o molho mexendo um pouco aproximadamente 1 minuto.

Coloque o macarrão em um refratário e despeje o molho por cima.

Está pronto para ser servido, você pode servir também um bom vinho branco para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24453-macarao-com-champignon-da-tati-borges.html>