

MACARRÃO TOMATE SECO E RÚCULA

INGREDIENTES

250 g de macarrão (qualquer tipo)

200 g tomate seco

maço de rúcula

1/2 dente de alho

100 ml de azeite

sal

orégano

queijo parmesão ralado

150 g de bacon magro

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, escorra e reserve.

Pique o bacon em pedaços bem pequenos e forre com azeite.

Adicione a metade do alho amassado e espremido.

Após bem frito o bacon, ele vai soltar a gordura dando sabor ao macarrão.

Pique o tomate seco em pedaços pequenos, e adicione frigideira com bacon, por mais um minuto.

Após todo processo do molho, despeje ao macarrão.

Pique com a faça umas 20 folhas de rúcula, o tamanho que você vai picar dependo do gosto, despeje ao macarrão mexa bem acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24718-macarao-tomate-seco-e-rucula.html>