

# MACARRÃO AO MOLHO DE BACON

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: metade de um pacote de macarrão tipo gravatinha

4 colheres (sopa) de sal

água para cozinhar a massa

### MOLHO:

Molho: 1 cebola picada

1 colher (sopa) cheia de manteiga

1 caldo Knorr de bacon

1 colher (sopa) de molho shoyu

1 pacote de molho de tomate tradicional

sal

pimenta

orégano

queijo ralado desidratado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Primeiro, coloque o sal e a água no fogo e, quando ferver, jogue a massa.

Espere 11 minutos e deixe escorrer no escorredor de macarrão.

### MOLHO:

Molho: Frite a cebola na manteiga até dourar.

Depois, acrescente o pacote de molho de tomate, o sal, a pimenta e o orégano.

Quando iniciar a fervura, jogue o shoyu e dissolva o caldo de bacon.

### MONTAGEM:

Montagem: Para que o molho incorpore melhor na massa, jogue uma camada de molho, uma de massa, até completar a forma.

Depois disso, jogue queijo desidratado com o molho ainda quente para que derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/27462-macarrão-ao-molho-de-bacon.html>