

# MACARRÃO CASEIRO AO MOLHO VERMELHO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso  
300 g de bacon picado  
100 g de salsinha picada  
1 linguiça calabresa picada  
2 dentes de alho amassados ou ralados  
1 cebola ralada  
1 tomate ralado  
1 embalagem de molho de tomate  
1 colher de sopa de margarina  
pimenta do reino  
15 ovos de codorna  
sal e tempero a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e coloque os ovos para cozinhar.

Frite o bacon e a linguiça calabresa.

Frite o alho na margarina e acrescente a cebola (doure a cebola), o tomate picado a salsinha e molho de tomate. Deixe cozinhar durante 5 minutos em fogo médio.

Acrescente o bacon e a linguiça ao molho.

Em um refratário adicione sobre o macarrão o molho e decore com os ovos de codorna.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27556-macarao-caseiro-ao-molho-vermelho.html>