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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27556-macarrao-caseiro-ao-molho-vermelho.html