

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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