MACARRÃO ALHO E ÓLEO COM QUEIJO E BACON

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo parafuso

1 caldo de galinha

100 g de bacon

1 colher de chá de manteiga

1 pitada de colorau

alho a gosto (triturado)

queijo branco a gosto (picado em cubinhos)

oleo

cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar com um fio de óleo até que fique ao seu gosto, só não deixe muito mole.

Escorra o macarrão e coloque a manteiga, mexa e reserve.

Na outra panela coloque um pouco de óleo (3 colheres de sopa mais ou menos) e o bacon para fritar juntamente com o caldo de galinha e a pitada de colorau.

Quando o bacon começar a dourar, acrescente o alho e o queijo, não deixe o alho queimar, apenas dourar.

Se observar que tem pouco óleo, acrescente mais, senão o macarrão ficará seco, tome cuidado para não deixar oleoso demais.

Acrescente o macarrão junto com os demais ingredientes, mexa para misturar tudo.

Coloque a cebolinha picada por cima e está pronto.

Se quiser colocar mais bacon, diminua o caldo de galinha para não ficar muito salgado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29726-macarrao-alho-e-oleo-com-queijo-e-bacon.html