

# MACARRÃO DE BACON E OVOS COM CURRY

## INGREDIENTES

500 g de macarrão spaghetti nº3  
400 g bacon  
2 ovos  
15 azeitonas verdes sem caroço picadas  
10 cogumelos champignon picados  
1 colher de café de glutamato monossódico  
1 colher de sobremesa de curry em pó (uso kitano)  
2 tabletes de caldo de carne  
1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Corte o bacon em fatias, em seguida corte as fatias em pedacinhos 5 cm.  
Coloque o bacon em uma frigideira sem óleo e frite-o até que solte a gordura e fique crocante.  
Remova o óleo deixando somente um pouquinho na frigideira.  
Acrescente as azeitonas picadas e os champignons, misture bem e deixe por uns 3 minutos em fogo baixo.  
Adicione a água, o glutamato, o tablete de caldo de carne, o curry misture tudo.  
Deixe por 5 minutos em fogo baixo e pronto, temos o molho, reserve.  
Para o macarrão use o outro tablete de caldo de carne para o cozimento e deixe ao ponto de sua preferência.  
Escorra o macarrão sem passar água fria e devolva-o para a panela.  
Leve ao fogo médio adicionando os 2 ovos e misturando bem para que os ovos cozinhem com o calor do macarrão e o fogo.  
Adicione o molho e misture bem até que a mistura fique homogênea.  
Pode adicionar cheiro verde fresco ao prato ou manjerição na mistura do molho ao macarrão.  
Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29802-macarrao-de-bacon-e-ovos-com-curry.html>