

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 manjericão na mistura do molho ao macarrão.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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