MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO PRÁTICO E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão

8 fatias pequenas de bacon

2 caldos de carne

1 cebola

4 dentes de alho

1 colher de sopa de corante

óleo

sal

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com um fio de óleo e 1 pitada de sal.

Enquanto a água não ferve, corte a cebola bem pequena e fina, amasse os dentes de alho, corte o bacon em tiras pequenas e reserve.

Quando a água estiver fervendo, coloque o macarrão e deixe cozinhar por mais ou menos 5 a 8 minutos. Depois de cozido escorra o macarrão e reserve.

Em uma frigideira grande ou panela, aqueça o óleo e frite o bacon. Antes do bacon terminar de fritar por inteiro acrescente a cebola e termine de fritar.

Depois de frito o bacon e a cebola, dissolva o caldo de carne com um pouco de água na frigideira e logo em seguida acrescente o corante e o alho, frite.

Feito isso acrescente o macarrão escorrido e misture.

Bom apetite.

Enquanto a cebola o bacon fritam, passe mais uma água no macarrão para não secar e deixe escorrendo.

Faça exatamente na ordem indicada, pois cada ingrediente reage de uma forma, o alho por exemplo se for colocado junto com a cebola e o bacon cru vai fritar primeiro e vai começar a queimar antes de terminar.

E o corante se for colocado antes vai começar a grudar. Então, faça exatamente como diz o passo a passo e garanto um macarrão delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31273-macarrao-ao-alho-e-oleo-pratico-e-rapido.html