

# BAVETTE CROQUANT FÁCIL

## INGREDIENTES

- 250 g (meio pacote) de macarrão tipo Bavette ou Espaguete
- 3 tirinhas de bacon de boa qualidade
- 1 colher de sopa de alcaparras ou azeitonas
- 8 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 3 dentes de alho amassados sem sal
- 1 colher de sobremesa de salsa desidratada
- 1 colher de sobremesa de alho poro
- 1 colher de sobremesa de orégano
- 1 pitada de sal rosa do Himalaia ou sal comum a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar normalmente temperado com sal, escorra e reserve.

Coloque as tiras de bacon num prato forrado por duas camadas de papel toalha, depois os cubra com mais duas camadas de papel toalha, leve ao micro-ondas por 3 minutos.

Em seguida seque a gordura, aguarde esfriar e quebre-os com a mão em pedaços médios, reserve.

Em uma frigideira coloque o azeite e o alho para dourar, coloque o macarrão (já temperado com sal) e misture.

Coloque o alho poró, a salsa e o orégano.

Sirva a massa nos pratos, salpique com o bacon, queijo parmesão e um pouco de azeite.

Boa Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32946-bavette-croquant-facil.html>