

## MACARRONADA DA ALINE

### INGREDIENTES

500 g de espaguete cozido 'al dente'

2 dentes de alho socados

1/2 cebola picada

1 xícara chá de molho de tomate

1/2 tablete de caldo de carne

sal e pimenta-do-reino a gosto

3 ovos cozidos cortados em rodelas

1 linguiça calabresa em rodelas frita

100 g de bacon picado frito

batata palha a gosto

azeitona a gosto

queijo ralado

### MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola.

Em seguida acrescente o molho de tomate, a água, o caldo de carne, sal e a pimenta.

Deixe esse molho ferver por 3 minutos.

Acrescente o espaguete e refogue por 1 minuto.

Coloque em um refratário e decore com os ovos, linguiça calabresa, bacon, azeitona e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36401-macarronada-da-aline.html>