

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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