

# 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>