

# MACARRÃO PENNE AO AZEITE

## INGREDIENTES

- 400 g de macarrão penne (pode ser outros tipos)
- 125 g de bacon cortado em tiras ou picado
- 4 linguiças mistas cortadas em 4 partes (fininha cozida e defumada)
- 1 tempero chimichurri (a gosto)
- 1 cebola picada (triturado e peneirado)
- 4 dentes de alho (picado)
- 1 xícara de azeite (extra virgem, coloque a gosto)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com óleo e sal.

Corte a linguiça e o bacon em cubos, acrescente em uma panela à parte com cebola (triturada) , alho (triturado ou em pasta), e chimichurri a gosto.

Frite os ingredientes de 5 a 8 minutos até a cebola dourar para não ficar o gosto forte.

Após escorrer o macarrão, acrescente na mesma panela os ingredientes e adicione azeite a gosto, e mexa bem.

Em seguida coloque o macarrão, misture bem e sirva em uma travessa, pois o óleo e os ingredientes na maioria ficam no fundo.

Espere esfriar um pouco e sirva, é simples, fácil e muito gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37092-macarrao-penne-ao-azeite.html>