

MACARRÃO A LA SPOLETO

INGREDIENTES

500 g de macarrão fetuttine

150 g de bacon cortado em cubinhos

1/4 de brócolis "ninja"

150 g de presunto cortado em cubinhos

150 g de mussarela cortada em cubinhos

2 tomates picados em cubinhos

1 vidro de champignon médio fatiado

1 pacote de molho pronto a bolonhesa (marca que preferir)

1/2 pacote de molho pronto de tomate

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sobremesa) de alho socado

Orégano e manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Ferva o brócolis e reserve.

Em uma frigideira frite o bacon no azeite, escorra e reserve.

Aproveitando a mesma frigideira, já untada de azeite, doure a pasta de alho e refogue o champignon rapidamente, reserve.

Em uma frigideira maior ou panela, derreta a manteiga e acrescente o bacon, o champignon, o tomate, o presunto e o brócolis para refogá-los.

Acrescente o molho à bolonhesa e mais meio pacote de molho de tomate e misture aos demais ingredientes (se necessário acrescente um pouco de água).

Acrescente o macarrão mexendo bem para misturar com todos os ingredientes da panela.

Após mexer por aproximadamente 1 minuto apague o fogo e acrescente a mussarela, o orégano e o manjericão e misture.

Pode-se acrescentar frango desfiado ou qualquer outro ingrediente de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38038-macarrao-a-la-spoletto.html>