

MACARRÃO A LA SPOLETTO

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 manjeriço 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 manjeriço e misture.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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