MACARRÃO AO MOLHO DE VINHO TINTO SECO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão

2 colheres (sopa) de azeite

1 tablete de caldo de carne

100 g de bacon em cubos

300 g de linguiça calabresa defumada e moída

500 g de molho de tomate pronto

50 g de queijo parmesão ralado

100 g de azeitonas pretas sem caroço

150 ml de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue o bacon até dourar. Acrescente o caldo de carne e a calabresa. Agite em seguida e, misture o molho de tomate . Acrescente 1 copo de água para dar mais volume ao molho e depois o vinho. Quando estiver fervendo acrescente o azeite e reserve. Em outra panela, ferva 3 litros de água, coloque o macarrão e retire quando estiver 'al dente'. Em um refratário, despeje o macarrão e cubra o molho. Salpique o queijo ralado e sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38590-macarrao-ao-molho-de-vinho-tinto-seco.html