

BUCATINI AMATRICIANA

INGREDIENTES

400 g de bucatini

200 g de bacon

10 tomates

8 azeitonas pretas

4 dentes de alho grandes

azeite

40 g de queijo pecorino Romano ralado ou parmesão

sal

pimenta-do-reino

1/2 cebola roxa picada

MODO DE PREPARO

Corte os tomates em pedaços grandes.

Corte o bacon em fatias e depois em tiras.

Coloque o bacon em uma frigideira em fogo médio, com o azeite e deixe ele fritar até que comece a dourar. Em seguida, pique a cebola em pedaços grandes e adicione-as à frigideira. Deixe fritar bastante, acrescente o alho, o tomate, sal e a pimenta-do-reino, cozinhe por 10 minutos.

Enquanto isso, cozinhe o macarrão em água salgada sem óleo.

Quando o bucatini estiver pronto escorra e misture no molho. Depois disso coloque o pecorino ou o parmesão, cozinhe um pouco e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40376-bucatini-amatriciana.html>