

MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO DIFERENTE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (preferencialmente cabelo de anjo)
- 150 g de bacon bem picadinho
- 2 tomates bem picadinhos
- 2 colheres (sopa) de alho
- 1/2 xícara (chá) de óleo ou azeite de oliva
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o macarrão conforme instruções do fabricante.
- Após cozido, escorra e deixe na água corrente até que esfrie completamente.
- Em uma frigideira, aqueça o óleo e frite bem o bacon.
- Adicione o alho e refogue até dourar.
- Acrescente os tomates picados, e refogue por mais dois minutos.
- Salgue a mistura e junte o macarrão já cozido.
- Misture bem, com cuidado para não desmanchar o macarrão.
- Pronto! Essa receita fica ótima, além de ser muito rápida de preparar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43185-macarrao-ao-alho-e-oleo-diferente.html>