

MACARRÃO SOLTEIRÃO

INGREDIENTES

200 g de macarrão fino
1 litro de água
1/2 cebola
pimenta calabresa (à vontade)
pimenta do reino (à vontade)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 pimenta dedo-de-moça
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açafreão
1/2 colher de chá de curry
3 dentes de alho cortados
200 g de bacon cortado em cubos
150g de carne de sol cortada em cubos
1/2 linguiça calabresa cortada em cubos
100g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em um litro de água com uma pitada de sal até atingir o ponto do seu gosto.
Enquanto o macarrão é fervido, coloque o azeite na frigideira e refoque os 3 dentes de alho e a cebola.
Quando o alho estiver dourado, coloque o bacon para fritar.
Use a gordura do bacon para fritar a linguiça e a carne de sol.
Deixe a carne ficar bem torradinha, assim ela fica mais crocante.
Retire a carne , o bacon e a linguiça e reserve-os.
Coloque o macarrão, deixe-o pegar o gosto da fritura anterior.
Logo em seguida acrescente o açafreão, pimenta do reino e calabresa, uma pitada do curry e de sal.
Cuidado na quantidade de sal, pois o bacon já é salgado.
Misture tudo.
Acrescente a carne , bacon e linguiça e está pronto.
Coloque o queijo se quiser.
Um toque legal é comer com mostarda preta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43365-macarrao-solteiro.html>