

# 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 açafrão  
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 refogue 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 açafrão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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