

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 refolgue 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/43365-macarrão-solteirão.html>