

MACARRÃO PSICODÉLICO DA DONA YOLANDA (MINHA MÃE)

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso (500 g)
- 2 gomos de linguiça calabresa picado em cubos
- 100 g de bacon picado em cubos
- 6 ovos inteiros
- 4 dentes de alho (amassados)
- 1/2 cebola média (picada ou ralada)
- 2 caixas de creme de leite sem soro (caixa de 200 ml)
- cheiro verde a gosto
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão (al dente) e reserve.

Frite o bacon com a linguiça calabresa em seguida jogue na panela a cebola, o alho até que dourem e reserve.

Em uma panela anti-aderente coloque os 6 ovos mexendo para ficar como ovos mexidos.

Em um refratário que vá ao forno coloque: o macarrão, o refogado do bacon e linguiça com os ovos mexidos.

Mexa para misturar os ingredientes.

Coloque o cheiro verde a gosto.

Acerte o sal e a pimenta-do-reino a gosto

Acrescente o creme de leite.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44694-macarrao-psicodelico-da-dona-yolanda-minha-mae.html>