

# MACARRÃO CAMPONÊS

## INGREDIENTES

500 g macarrão espaguete  
1 cebola grande cortada em filetes  
1 cenoura grande cortada em filetes  
1 pimentão verde cortado em filetes  
1 pimentão vermelho ou amarelo cortado em filetes  
100 g de bacon fatiado  
Alho a gosto picadinho  
1 lata de milho verde  
temperos a gosto, pimenta, orégano, cheiro verde picadinho  
1 cubo de caldo de carne

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve.

Em uma panela grande, ou frigideira frite o bacon, retire-o reservando para o final da receita na gordura do bacon, frite a cebola e o alho.

Doure sem deixar amolecer os legumes.

Coloque milho, pimentão e a cenoura.

Dissolva em 1/2 xícara de água quente o caldo de carne e adicione aos legumes dourados.

Junte os temperos, orégano, pimenta.

Despeje sobre o macarrão cozido, envolvendo os legumes à massa.

No final coloque por cima o bacon frito e o cheiro verde.

Gosto de regar com um fio de azeite também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45683-macarrao-campones.html>