

ESPAGUETE AO ÓLEO E BACON

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão espaguete finíssimo número dez
3 colheres de óleo ou azeite
2 dentes de alhos grandes cortados em rodela finíssimas
300 g de bacon cortados em cubinhos
1/2 caldo de galinha
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Após cozinhar al dente o macarrão espaguete com um pouco de sal escorra e passe em água fria.

Frite ao óleo o bacon em cubinhos, frite o bacon e reserve.

Frite os alhos picados em rodelinhas finas no óleo do bacon.

Lembrando que ao fritar o bacon a quantidade de gordura aumenta por isso retire o excesso.

Acrescente o caldo de galinha amasse e misture bem.

Tempere ao seu gosto com pimenta-do-reino, misture o macarrão cozido e bem escorrido e acrescente cheiro-verde.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45831-espaguete-ao-oleo-e-bacon.html>