

MACARRÃO À BOLONHESA COM BACON

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão parafuso (preferência pois o molho entra nas frestas do macarrão.)
- 700 g de carne moída
- 300 g de bacon cortado em cubos
- 1 lata de molho de tomate pomarola
- 2 colheres de extrato de tomate elefante
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 sachê sazón
- 1 copo de água
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de azeitona picada
- 1 tomate cortado em cubos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela grande, coloque água para ferver com um fio de óleo para que a massa não grude, importante que a água esteja bem quente antes de colocar a massa para cozinhar.

MOLHO:

Molho: Coloque uma colher de chá ou menos de óleo em uma panela e frite o bacon, depois que soltar o óleo retire o bacon e reserve.

Retire o excesso de óleo do bacon e coloque a cebola para fritar, coloque um pouco de vinagre na carne moída (cuidado, é pouco vinagre), jogue algumas pitadas de pimenta-do-reino e sal e coloque para fritar na mesma panela em que o bacon foi frito.

Com uma colher desfaça as 'pelotas' de carne moída, quando a carne moída soltar a água dela coloque o tablete de carne e o dissolva na água, coloque o sazón também, misture e deixe cozinhar até a água evaporar (não completamente mas o suficiente para que a carne moída esteja bem cozida).

Coloque o molho de tomate e as duas colheres de extrato e deixe cozinhar um pouco.

Acrescente o tomate picado e deixe cozinhar mais um pouco e coloque o bacon, prove antes de acrescentar mais sal e pimenta, coloque o quanto achar necessário, eu particularmente deixo um pouco mais salgado (pouca coisa), quando mistura com a massa o sal é equilibrado já que não cozinho a massa com sal.

Acrescente agora a azeitona picada e pronto o molho está pronto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46435-macarrao-a-bolonhesa-com-bacon.html>