

MACARRÃO ALHO E ÓLEO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão à sua escolha
400 g de linguiça calabresa fininha
5 cebolas
3 caldos de bacon
1 cabeça de alho
300 ml de azeite aproximadamente

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente.

Bata no processador a cebola o alho e o caldo de bacon, reserve.

Na panela coloque as linguiça já cortadas bem fininhas em rodela.

Com 100ml do azeite, frite rapidamente depois de fritas coloque a pasta de alho, deixe conzinhar bastante, até ficar marrom clarinha.

Junte mais o azeite e desligue o fogo, misture no macarrão e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47327-macarrao-alho-e-oleo-especial.html>