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 ja cortadas bem fininhas em rodelas.

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