MACARRÃO LOUCO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão parafuso

1/2 kg de linguiça apimentada

100 g de bacon

1 tomate picado

1 cebola picada

2 colheres de alho picado

sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

1 1/2 xícaras de óleo

1/2 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água com sal e 1/2 xícara de óleo até ficar al dente.

Escorra e reserve.

Em uma panela funda, coloque o restante do óleo. Frite o bacon e a linguiça até dourar.

Acrescente o alho, a cebola, o sal, a pimenta do reino e o orégano e deixe refogar por um minuto.

Depois acrescente o tomate e o macarrão escorrido.

Misture tudo, acrescente o queijo ralado e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47663-macarrao-louco.html