

MACARRÃO ALHO E ÓLEO DIFERENTE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo espaguete
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 gomo de linguiça calabresa (cortadada em cubos)
- 5 dentes de alho (espremidos)
- 100 g de bacon (cortado em cubos)
- Azeite a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva aproximadamente 1/5 litro de água (ou o suficiente para cobrir o macarrão).

Na mesma panela coloque sal a gosto e um pouco de azeite (também pode ser substituído por óleo de soja).

Quando a água estiver quente dissolva os dois tabletes de caldo de carne na água (isso vai deixar a massa do macarrão com um gostinho de temperado).

Quando a água ferver, despeje o pacote de macarrão e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, não precisa ficar muito mole. Deve ficar al dente.

Após o cozimento do macarrão, lave-o com água fria (corrente) e deixe-o escorrer.

Enquanto o macarrão estiver escorrendo, em uma panela grande (suficiente para mexer o macarrão), doure o bacon, e posteriormente a linguiça calabresa e o alho.

Quando tudo estiver douradinho, abaixe o fogo e despeje o macarrão misturando-o com o bacon, a linguiça e o alho.

Enquanto mistura tudo, coloque sal a gosto e um fio de azeite.

Após misturar desligue o fogo e está pronto.

Dica: Como acompanhamento geralmente utilizo a salada de brócolis e filé de frango frito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48314-macarrao-alho-e-oleo-diferente.html>