

MACARRÃO DA TATI

INGREDIENTES

500 g de macarrão gravata
2 gomos de linguiça calabresa fatiada
300 g de bacon picado em cubos
1 vidro de azeitona fatiada (200g)
3 tomates cortados em cubo
2 latas de molho pronto
300 g de mussarela fatiada
1 cebola
Alho
Sal
Tempero baiano
Pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Coloque a massa para cozer enquanto faz o molho.

Tempere o tomate com tempero baiano e pimenta calabresa, reserve.

Frite o bacon, quando estiver dourado acrescente a calabresa a cebola e o alho.

Depois de tudo frito acrescente a azeitona e o tomate, em seguida o molho de tomate (coloque um pouquinho de água se tiver muito concentrado), sal se necessário.

Misture a massa ao molho, coloque em um refratário para servir, monte com metade do macarrão, uma camada de mussarela, o restante do macarrão e termine com mussarela, leve ao fogo preaquecido para derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48490-macarrao-da-tati.html>