

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 agua 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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