

MACARRONADA À MODA VIDAL

INGREDIENTES

1 pacote de 1 kg de macarrão talharim

Sal a gosto

óleo a gosto

1 cebola grande picada

3 dentes de alho picados

3 colheres de sopa de margarina

1 linguiça calabresa em cubos

1 pedaço médio de bacon em cubos

1 lata de milho

150 g de presunto em cubos

1 lata de massa de tomate

1 lata de creme de leite

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com o óleo e o sal até ficar al dente.

Em uma panela separada acrescente a cebola o alho e a margarina e deixe dourar.

Em seguida acrescente o bacon e a calabresa e deixe fritar até ficar bem crocante.

Junte o presunto o milho o molho de tomate e uma pitada de sal e deixe cozinhar no fogo baixo por 5 minutos.

Depois de cozido acrescente o creme de leite e o queijo parmesão e deixe cozinhar mais um pouco até engrossar e dar consistência.

Depois de pronto junte o macarrão cozido ao molho e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48673-macarronada-a-moda-vidal.html>