MACARRÃO RÁPIDO COM CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne

400 g de calabresa cortada em rodelas

200 g bacon cortado em tirinhas

1 colher (sopa) azeite

1 cebola grande picada

Mais ou menos 2 colheres de sopa de shoyu

4 colheres (sopa) de molho de tomate pronto

De 1/2 a 1 xícara de agua diluida com uma colher de maizena para engrossar o molho e 1 xícara de água para diluir o molho de tomate

1/2 xícara da água das azeitonas

Azeitonas

MODO DE PREPARO

Em uma panela ou frigideira coloque o azeite e adicione o bacon. Quando este estiver bem frito acrescente a cebola, a calabresa e o shoyu.

Acrescente o molho de tomate com a xícara de água, a água de azeitona e por último a água com a maizena

Importante: a quantidade de agua vai depender de como estará a consistência do molho. Por isso de 1/2 a 1 xícara.

Caso as azeitonas nao sejam sem caroço, tire o caroço de meio pacote ou a gosto e acrescente ao molho.

Com o molho pronto é só acrescentar no macarrão já cozido.

Não é necessário colocar nada de sal, pois a agua da azeitona e o shoyu já se encarregam disso.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55262-macarrao-rapido-com-calabresa-e-bacon.html