MACARRÃO TUDO DE BOM

INGREDIENTES

1/2 pacote de talharim (uns 250 gr)

1 gomo de linguiça de porco em rodelas

100 g de bacon em cubos

1 caixinha de molho pronto

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de azeite

1 cupo de caldo de carne

10 azeitonas picadas

1 tomate cortadinho sem as sementes

1 pires de salsinha e cebolinha picadas

MODO DE PREPARO

Ferva água suficiente e cozinhe o macarrão por no máximo 2 minutos (ele sai meio durinho da panela). Escorra e lave com água fria e reserve.

Frite bem sequinho o bacon e a linguiça. Retire e reserve também.

Em uma panela, aqueça o azeite e doure os alhos. Acrescente o molho pronto, as azeitonas, o caldo de carne e um pouco de água. Quando ferver, acrescente o macarrão lavado e escorrido e mexa.

Acrescente o bacon, a linguiça, o tomate picado e a salsa e cebolinha. Mexa para misturar, tampe a panela em fogo baixo por um minuto e sirva com queijo ralado a vontade.

É muito bom!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55445-macarrao-tudo-de-bom.html