

# 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>