

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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