

MACARRONADA AO MOLHO VERMELHO COM BACON E OVOS

INGREDIENTES

6 ninhos de macarrão fettuccine 3

2 tomates longa vida médio, sem sementes, senão o molho ficará amargo

1 cebola branca média em cubinhos pequenos (o menor possível), porque se a cebola for fatiada ou triturada o molho vai ficar muito forte

4 ovos de galinha

100 g de bacon fatiado

1 tablete de caldo de galinha

1 tablete de caldo de legumes

1 colher de chá de corante de urucum

Tempero a gosto

300 ml de água

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque em uma panela, água suficiente para cobrir os ninhos de fettuccine 3 e adicione três colheres de sopa de óleo de soja. Deixe a água ferver.

Após a água começar a ferver, adicione os ninhos de macarrão e os tabletes de caldo de (galinha e legumes). Deixe em fogo mediano.

Em uma vasilha separada cozinhe os ovos em fogo mediano.

Frite as fatias de bacon e deixe à parte.

Enquanto o macarrão e os ovos são preparados, em uma vasilha descasque a cebola e os tomates parta-os em quatro partes e retire todas as suas sementes e corte-os em cubos pequenos .

Após picado os legumes comece a preparar o molho. Coloque três colheres de óleo em uma panela e deixe esquentar, adicione uma colher de chá de tempero, os legumes, o corante de urucum e a água.

Deixe o molho ferver e a medida que for fervendo amasse os pedaços de tomate para que dissolva os mesmo e forme um molho mais consistente. Deixe à parte.

Quando o macarrão estiver pronto o escorra e misture no molho bem como o bacon. Para finalizar descaque os ovos e parta-os em fatias e distribua sobre o macarrão. Agora basta servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56109-macarronada-ao-molho-vermelho-com-bacon-e-ovos.html>