

MACARRÃO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- 1 e 1/2 pote de maionese (750 g)
- 3 tomates grandes
- 1 pedaço médio de bacon
- 2 linguiças calabresa
- 4 a 5 dentes de alho
- sal a gosto
- azeite extra virgem
- 1 cebola média
- 200 g de mussarela (ou o queijo de sua preferência)

MODO DE PREPARO

- Corte o bacon, a cebola e os tomates em cubos médios (mais ou menos 1 cm)
- Em uma panela, coloque água e sal (sem óleo) e espere a água levantar fervura menos 6 minutos, reserve
- ao escorredor e coloque água fria para esfriar do macarrão, caso contrário ele continuará
- Frite o bacon com bastante azeite, depois adicione o as rodelas de linguiça
- Em um recipiente, coloque a maionese e as frituras (com azeite e tudo) e misture
- Em uma travessa, coloque o macarrão e a maionese temperada por cima
- Adicione o queijo por cima da travessa tendo o cuidado de cobrir toda ela
- Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 ou 40 minutos, dependendo do seu fogão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5293-macarrao-com-queijo.html>