

Parafuso com bacon, tomate seco e rúcula

por Felipe S. Aimi

Rendimento:

5 pessoas

Ingredientes:

- 500g de macarrão tipo parafuso;
- 100g de bacon em cubos;
- 100g de tomate seco em conserva;
- 1 maço de rúcula;
- 1 cebola média (150g);
- 1 tablete de caldo de galinha;

Parafuso com bacon, tomate seco e rúcula

por Felipe S. Aimi

- 2 colheres de óleo de soja;
- 50g de margarina;
- 350g de creme de leite pasteurizado (nata).

Preparo:

Cozinhe o macarrão conforme indicações da embalagem. Corte a cebola em pedaços pequenos e em uma panela refogue-a com o óleo até dourar. Acrescente o bacon e mexa até que ele frite na sua própria gordura. Na mesma panela junte a margarina, o caldo de galinha e o tomate seco picado e refogue por 2 minutos. Por fim adicione a nata e junte o molho com a massa antes que ele atinja o ponto de fervura. Sirva em uma travessa e cubra com a rúcula picada.