

# Como fazer uma massa Parafuso Deliciosa

Tempos de ficar em casa, mas o que fazer para não comer o mesmo tipo de comida e dar uma variada? Vamos te ajudar nisso!

Não sei se esse é o nome correto, mas é assim que minha mãe chama, conheça o Parafuso Delícia!

1/2 Pacote de macarrão parafuso

1/2 linguiça calabresa defumada em fatias bem fininhas

1/2 pacote de bacon em fatias (bacon, bacon, bacon...)

01 cebola picada

01 pacote de molho de tomate pronto

01 copo de requeijão

01 caixa de creme de leite

Azeite

Água fervente

Alho picado e Salsinha a gosto (no meu caso, muito alho)

Muçarela ralada (o quanto desejar)



Com todos os ingredientes à mão, vamos ao preparo.

Frite em 3 colheres de azeite, a calabresa e o bacon (imagine o cheiro bom), só não pode deixar queimar! Depois acrescente a cebola. Deixe dourar.

Agora é a hora do alho, o molho de tomate e o macarrão. Misture tudo muito bem.

Acrescente a água fervente até cobrir toda a mistura, tampe e deixe cozinhar.

Por último, coloque o requeijão e o creme de leite. Misture tudo de novo e muito bom e coloque um pouco de muçarela (não tudo!) e a salsinha.

Depois de pronto, acrescente o restante da muçarela e aproveite.

Eu garanto que é muito bom... façam e me contem depois.

