

Esparguete com bacon e ervilhas



Ingredientes: 350 grama de esparguete
1 unidade de cebola
20 grama de manteiga
150 grama de bacon (picado)
2 colher de sopa de polpa de tomate (com cebola e alho)
0 decilitro de natas
1 molho de salsa
0 totaste de sal & pimenta
1 lata de ervilhas (cozidas)

Instruções de preparação:

Coloque um tacho ao lume com água temperada de sal. Assim que levantar fervura, junte o esparguete e deixe cozer. Após a cozedura, escorra-os bem e transfira para um prato de servir. Reserve ao calor. De seguida, pique a cebola e refogue-a na manteiga, juntamente com o bacon. Quando a cebola estiver translúcida, acrescente a polpa de tomate com cebola e alho e as ervilhas já cozidas. Tempere com sal e pimenta e envolva as natas. Deixe cozinhar, lentamente, até engrossar um pouco. Por fim, rectifique os temperos e verta sobre o esparguete. Sirva decorado com a salsa.

Sugestões Adicionais: No momento de servir, polvilhe o esparguete com queijo ralado.