

# MASSA COM CURGETE E BACON



## INGREDIENTES

- 300 G DE MASSA PENNE
- 1/2 DE CEBOLA, DESCASCADA E CORTADA FINAMENTE
- 200 G DE BACON FUMADO OU FRESCO
- 2 CS DE POLPA DE TOMATE
- 400 G DE CURGETES, LAVADAS E CORTADAS
- 2 CS DE NATAS FRESCAS
- 150 G DE TOMATE CHERRY
- 750 ML DE ÁGUA
- SAL

## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.  
\_\_\_\_\_
2. Descasque e corte finamente a cebola.  
\_\_\_\_\_
3. Coloque o bacon e a cebola na cuba.  
\_\_\_\_\_
4. Deixe refogar o bacon e a cebola.  
\_\_\_\_\_
5. Adicione o a massa, a polpa de tomate, as curgetes e a água. Tempere com sal e mexa bem.  
\_\_\_\_\_
6. Tempo de cozedura: 9 minutos.  
\_\_\_\_\_
7. Adicione as natas e os tomates cherry. Sirva.  
\_\_\_\_\_