

Molho de cebola com bacon

- 2 cebolas picadas
- 300 g de bacon fatiado em cubinhos
- 50 ml de Azeite extra virgem
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Alecrim fresco a gosto
- Manjeriço fresco a gosto
- 8 colheres de sopa de água

Modo de preparo:

Em uma frigideira grande acrescente o azeite, após aquecer adicione o bacon, após dourar junte a cebola e após a cebola dourar adicione as 8 colheres de água para desgrudar o fundo . Baixe o fogho para o mínimo e adicione a massa Strascinati e em seguida junte a pimenta do reino, o sal , o manjeriço e o alecrim. Misture tudo e sirva com queijo parmesão.