

MACARRÃO COM LINGUIÇA E MANJERICÃO DA MANÔ

INGREDIENTES

1/2 cabeça de alho
1 linguiça calabresa, mista ou de sua preferencia
1/2 pacote de macarrão, penne ou parafuso de preferência
orégano a gosto
queijo parmesão a gosto
azeite de oliva
sal a gosto
folhas frescas de manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve
Na frigideira, frite o alho e coloque no papel toalha pra secar
Na mesma frigideira, coloque a linguiça e quando começar a dourar, coloque bastante orégano
Quando dourar por completo, acrescente mais azeite de oliva e o macarrão
Com o fogo desligado e o macarrão quente, coloque as várias folhas de manjericão e o alho frito
Rale bastante parmesão para finalizar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11975-macarrao-com-linguica-e-manjericao-da-mano.html>