MACARRÃO À MARGUERITA

INGREDIENTES

1 pacote (500 g) de macarrão de sua preferência

500 g de linguiça toscana

2 cebolas médias

2 tomates médios

1 colher (sopa) rasa de manjericão desidratado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a linguiça sem pele e refogue em fogo baixo. Não é necessário acrescentar óleo ou água, a própria linguiça no processo de cozimento libera essas duas substâncias. Tampe a panela assim que colocar no fogo e aguarde uns 20 minutos.

Abra, vá mexendo e verificando o ponto de cozimento.

Acrescente a cebola picada e refogue junto com a linguiça até ficar transparente.

Após cozinhar e escorrer o macarrão, acrescente esse refogado, o manjericão desidratado e misture bem.

Os tomates picados são adicionados após desligar o fogo, para que fiquem consistentes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13014-macarrao-a-marguerita.html