

# MACARRÃO COM SARDINHA BY CRISTIANO GRILLO

## INGREDIENTES

- 500 g de macarrão
- 1 cebola média picada em cubinhos
- 1 pimentão amarelo picado em cubinhos
- 1 pimentão vermelho picado em cubinhos
- 1 pimentão verde picado em cubinhos
- 2 latas de sardinhas de 250 g (no molho de tomate ou de sua preferência)
- 100 g de champignons cortados
- 3 sachês de 340 g de molho de tomate com manjeriço
- 1 colher (sopa) de azeite ou óleo
- 3 colheres (sopa) de cheiro-verde
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Em uma panela ou frigideira grande, adicione 1 colher (sopa) de azeite ou óleo, e adicione a cebola e os pimentões já cortados em cubinhos, deixe dourar

Na mesma panela/frigideira, adicione a sardinha com o molho que já vem na lata, amasse bem as sardinhas e deixe cozinhar junto com os demais ingredientes que já estavam na panela em fogo médio ou baixo para não queimar no fundo, sempre misturando bem por aproximadamente 5 minutos

Depois adicione o molho de tomate com manjeriço e a pimenta do reino mantendo em fogo médio por aproximadamente 10 minutos (sempre olhando se não está queimando)

Em seguida adicione o champignon e se o molho estiver muito grosso, faça o ajuste com água (eu não costumo colocar sal mas fica a critério de cada um ajustar o sal se preferir)

Em uma outra panela, cozinhe o macarrão até ficar al dente, escorra e transfira para uma travessa

Finalize o molho com o cheiro verde e despeje sobre o macarrão, misture bem e sirva-o

Você pode adicionar outros ingredientes ao molho como ervilhas, milho, etc

Fica uma delícia

Dispensa até acompanhamentos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13327-macarrao-com-sardinha-by-cristiano-grillo.html>