

# MACARRÃO COM CALABRESA PICANTE

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão  
100 g de molho de tomate  
1/2 cebola  
2 linguiça calabresa  
5 gotinhas de pimenta calabresa líquida  
2 sachês de carne em pó  
1 colher rasa de margarina  
1 dente de alho  
cheiro-verde a gosto  
queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o macarrão para cozinhar.

Pique a calabresa em cubinhos pequenos.

Em outra panela coloque uma colher de margarina e frite bem a calabresa.

Após frita, coloque as cebolas e o alho para dar uma fritada, em seguida coloque o molho de tomate e o sazón e mexa bem, coloque as gotinhas de pimenta e deixe ferver por aproximadamente 3 minutos.

Acrescente 50 ml de água e deixe ferver por mais 5 minutos.

Escorra a água do macarrão e volte-o para a panela grande.

Misture o molho no macarrão.

E finaliza com queijo parmesão ralado a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13365-macarrao-com-calabresa-picante.html>