

MACARRÃO CREMOSO DA CAROL

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão (parafuso, penne, gravatinha)
- 1 pacote de salsicha calabresa (em rodela de 1 cm)
- 2 pacotes de molho de tomate
- 1 tablete de caldo de galinha pronto
- 1/2 cebola (pequena)
- 1 fio de óleo ou azeite
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de mussarela picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme a indicação da embalagem.

Escorra e reserve.

Em uma panela, adicione um fio de óleo ou azeite, refogue ligeiramente a cebola.

Acrescente a salsicha calabresa. Dê uma dourada na salsicha.

Acrescente o molho de tomate.

Rale sobre o molho, o tablete do caldo de galinha e misture.

Quando começar a ferver, adicione o creme de leite, mexa e desligue o fogo.

Não deixe ferver novamente para não talhar.

Misture ao molho a mussarela.

Em um refratário grande, coloque o macarrão com o molho e misture delicadamente.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14510-macarrao-cremoso-da-carol.html>