

MACARRÃO CREMOSO DA CAROL

INGREDIENTES

500 g de macarrão (parafuso, penne, gravatinha)

1 pacote de salsicha calabresa (em rodelas 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.

Acrecente a salsicha calabresa. Dê uma dourada na salsicha.

Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/14510-macarao-cremoso-da-carol.html>