

MACARRÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ, PIMENTA E LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

1500 ml água

250 g de espaguete

300 g linguiça calabresa

2 maracujás

180 g de requeijão

40 g creme de leite

25 g geleia de pimenta vermelha

5 ml pimenta vermelha

sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva a água em fogo alto. Quando ferver, acrescente sal e o macarrão e cozinhe em fogo médio até ficar ao dente (um pouco firme mas sem gosto de amido).

Retire a pele da linguiça calabresa e fatie.

Frite a linguiça calabresa e reserve.

Corte os maracujás e bata no liquidificador com a semente.

Coe as sementes e adicione o requeijão, o creme de leite, a geleia de pimenta, a pimenta vermelha sal, e bata até ficar homogêneo.

Quando o macarrão estiver pronto, misture-o com molho batido e a linguiça.

Se necessário corrija o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15322-macarrao-ao-molho-de-maracuja-pimenta-e-linguica-calabresa.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15322-macarrao-ao-molho-de-maracuja-pimenta-e-linguica-calabresa.html)