

MACARRÃO ALHO E ÓLEO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferencia.

1 kg de linguiça toscana

azeite a gosto

cerca de uma colher (sopa) de alho

1 caldo de carne

orégano a gosto

sal a gosto

salsinha a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver, cozinhe o macarrão e reserve.

Retire toda a linguiça de dentro da tripa, reserve.

Em um frigideira, coloque o azeite o alho, o caldo de carne cortado, o orégano e o sal.

Deixe fritar um pouco e em seguida coloque a linguiça.

Frite a linguiça.

Coloque o macarrão cozido e escorrido em um refratário e jogue a linguiça com o caldo de azeite que fica na frigideira por cima.

Mecha a linguiça com o macarrão.

Salpique a salsinha e o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16879-macarrao-alho-e-oleo-com-linguica.html>