

MACARRÃO COM SALSICHA E MOLHO DE PIZZA (PREFERENCIAL)

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão furadinho
- 1 sachê de molho de pizza (preferencial)
- De 200 a 300 g de salsicha
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione 500 ml de água e deixe ferver até borbulhar em 240° C (dica: se você quiser esperar um pouco mais, coloque em 180°, depende de você).

Quando a água estiver borbulhando, quebre o macarrão em duas partes ainda dentro do pacote e depois adicione-o na água com duas colheres (chá) de sal, e deixe cozinhar até ficar igual a uma borrachinha (dica: não deixe ficar muito mole, nem muito duro).

Já no terceiro passo, quando o macarrão estiver no ponto descrito anteriormente, desligue o fogo e deixe uns 3 minutos descansando com fogo desligado.

Após esse tempo, pegue um escorredor de macarrão grande e retire toda a água que restou com o macarrão, adicionando água limpa para retirar o líquido de cozimento.

Enquanto o macarrão estiver escorrendo, pegue todas as salsichas e corte-as em rodela pequenas.

Feito isso, passe as salsichas picadas para o molho.

Para fazer o molho, utilize a mesma panela que você cozinhou o macarrão, levando ao fogo as 3 colheres de manteiga a 180° C.

Em seguida, adicione todo o sachê de molho de pizza (preferencial) e uma colher (chá) de sal, e mexa até dissolver a manteiga.

Quando a manteiga for dissolvida, deixe cozinhar por 2 a 3 minutos no máximo.

Depois de passar 2 minutos cozinhando, adicione a salsicha ao molho na mesma temperatura, a 180° C. Misture bem o molho com as salsichas e deixe cozinhar durante 3 a 4 minutos, até a salsicha ficar cozida só com o molho.

Depois que estiver cozida, desligue o fogo (dica: você sabe se a salsicha está cozida perfurando ela com um garfo, se ela ficar presa não está cozida muito bem, agora se ela cair está boa, mas não deixe cozinhar demais).

Para finalizar, misture o molho com o macarrão.

Se não der para misturar tudo na mesma panela, pegue outra maior e misture todo o molho ao macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17494-macarrao-com-salsicha-e-molho-de-pizza-preferencial.html>