

MACARRÃO COM LINGUIÇA AO MOLHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: macarrão tipo espaguete

MOLHO:

Molho: 1 kg de linguiça de frango

1 tomate maduro picado

1 cebola picada

1 dente de alho ralado

coentro picado

1 sachê de molho de tomate

1 lata de milho verde (sem a água da conserva)

queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal por aproximadamente 20 minutos (não deixe ficar muito mole).

Em um recipiente tire a pele da linguiça e descarte, espalhe com as mãos.

Numa frigideira coloque a carne da linguiça com a cebola, tomate e alho e refogue com o próprio óleo da linguiça.

Depois de refogado, acrescente o molho de tomate, coentro e sal (se precisar).

Deixe por 5 minutos, depois acrescente o milho e o macarrão já cozido.

Polvilhe o queijo ralado e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17854-macarrao-com-linguica-ao-molho.html>