

MASSA COM CALABRESA ACEBOLADA

INGREDIENTES

2 gomos de linguiça calabresa (aproximadamente 400 g)

1 cebola grande

1 pacote de 500 g da massa de sua preferência

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água do cozimento da massa no fogo e aguarde levantar fervura.

Enquanto isso, tire a pele da calabresa, rale grosseiramente os dois gomos e pique a cebola em pedaços pequenos.

Coloque a linguiça calabresa ralada e a cebola picada em uma panela ou frigideira grande (eu uso a wok) e deixe fritar por 5 ou 7 minutos na gordura da própria calabresa, mexendo com frequência para não queimar. Não é preciso utilizar óleo ou qualquer gordura adicional.

A essa altura a água para o cozimento da massa já deve estar fervendo.

Adicione sal à água e cozinhe a massa pelo tempo indicado na embalagem.

Ao final, é só escorrer a massa e misturar à calabresa acebolada (eu misturo dentro da própria panela wok).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18727-massa-com-calabresa-acebolada.html>