

# MACARRÃO PRÁTICO COM MOLHO ROSÉ

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão

6 salsichas

1/2 xícara de ketchup ou extrato de tomate

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de requeijão

1 lata de ervilha

1 cebola ralada

1 colher (sopa) de azeite

sal a gosto

orégano a gosto

manjericão a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Refogue a cebola ralada em 1 colher (sopa) de azeite.

Adicione a salsicha picada, sal, orégano e manjericão a gosto.

Abaixe o fogo, adicione 1/2 xícara de ketchup ou extrato de tomate, 1 lata de creme de leite, 1 colher de requeijão.

Encha de água a lata de creme de leite e adicione.

Mexa tudo até que o requeijão derreta.

### MASSA:

Massa: Em uma panela, coloque um litro de água com um fio de azeite e sal a gosto.

Quando a água começar a ferver, adicione o pacote de macarrão e cozinhe até ficar al dente.

Com ajuda de escorredor, retire a água quente do macarrão e logo em seguida, coloque água gelada para que o macarrão pare de cozinhar.

Reserve em um refratário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19755-macarao-pratico-com-molho-rose.html>