

# 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 escurador, 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-macarrao-pratico-com-molho-rose.html>