

# MACARRÃO AO CALAQUEIJO (CALABRESA + QUEIJO)

## INGREDIENTES

macarrão

1/2 calabresa

óleo ou azeite

1 colher (chá) de colorau (corante)

1 colher (chá) de cominho (pimenta-do-reino)

4 folhinhas de coentro

1 fatia de queijo

sal

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar sob o óleo, água e um pouco de sal para dar gosto.

Enquanto o macarrão está no fogo, corte a calabresa bem picada.

Ao terminar de cortar a calabresa, coloque numa pequena frigideira e misture os temperos (sal, coentro, colorau e cominho) e depois frite a calabresa com óleo.

Depois do macarrão e a calabresa estiverem prontos, misture os dois numa panela e coloque uma fatia de queijo em pedaços.

Ligue o fogo, misture tudo e só desligue quando todo o queijo estiver derretido.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20901-macarao-ao-calaqueijo-calabresa-queijo.html>