MACARRÃO DE MOLHO BRANCO PICANTE

INGREDIENTES

1 azeite

1 vinagre

1 saco de macarrão e 1/2 de preferência em rolinhos

1 pimentão

1 cebola

2 pimentas dedo de moça

4 dentes de alho

1 saco de molho de tomate

2 cremes de leite

1 mostarda

3 línguiças bovinas calabresa

3 folhas de coentro

MODO DE PREPARO

Pegue um caldeirão e preencha com água, até um pouco acima do meio.

Coloque um pouco de azeite e vinagre, para o macarrão não grudar tanto na panela quanto entre eles mesmos.

Deixe a água do caldeirão aquecer por 10 minutos, após passar os 10 minutos, jogue um saco de macarrão e 1/2 na panela e após 5 minutos escorra o macarrão no escorredor.

Após ter escorrido o macarrão, coloque-o de volta na panela.

Pegue uma panela média, que caiba 1 litro, no máximo.

Corte o pimentão e a cebola ao meio e assim, corte uma das metades em cubinhos.

Corte também em cubinhos os 4 dentes de alho.

Pegue as duas pimentas dedo de moça e corte-as em rolinhos, não esqueça de lavá-las e corte os rolinhos ao meio.

Pegue todos os vegetais e temperos que você cortou e despeje na panela do molho.

Para acabar com o tempero, corte as 3 linguiças calabresas em cubinhos.

Em uma panela, despeje o azeite e misture com os cubinhos.

Ligue em fogo médio, deixe eles fritando um pouco.

Após terem uma aparência um pouco tostada, despeje o saco de molho de tomate, o creme de leite e o chá de mostarda.

Depois misture-os e deixe fervendo por 5 minutos, jogue o molho feito na panela aonde está o macarrão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21793-macarrao-de-molho-branco-picante.html