

MACARRÃO DE FORNO AO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão ninho
- 1 lata de massa de tomate
- 1 pacote pequeno de queijo parmesão ralado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1/2 xícara de água
- 3 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- 2 calabresas médias
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Corte a calabresa em pedaços finos ou como preferir, frite e depois reserve.

No óleo que fritou a calabresa, frite a cebola miudinha e o alho amassado.

Coloque a massa de tomate e deixe fritar um pouco, em seguida adicione a água e deixe ferver por 2 minutos.

Adicione a calabresa frita no molho de tomate e logo em seguida adicione o creme de leite, mexa e deixe no fogo por 1 minuto.

Desligue o fogo e reserve.

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão na água com um pouco de óleo e sal, deixe cozinhar al dente.

Escorra o macarrão, misture com o molho reservado, cubra com o parmesão e leve ao forno (180° C) até o queijo derreter, cerca de 20 minutos.

Retire e sirva com uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22313-macarrao-de-forno-ao-molho-de-calabresa.html>