MACARRÃO COM SARDINHA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de macarrão do tipo casareccia (ou outra massa curta de grano duro)

1 e 1/2 xícara (chá) de tomate sweet grape (200 g)

1 lata de sardinha em óleo (125 g)

2 colheres (sopa) de vinho branco

1/4 de xícara (chá) de azeite

raspas de 1 limão siciliano

1 folha de louro seca

sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

2 ovos cozidos para servir

salsinha picada a gosto para servir

MODO DE PREPARO

Leve uma panela média com água ao fogo alto para ferver

Lave, seque e corte os tomates ao meio, no sentido da largura

Abra as latas de sardinha, transfira os filés para um prato e, com um garfo, descarte a espinha central

Passe os ovos cozidos pelo espremedor de batatas para formar uma farofinha, reserve

Assim que a água ferver, acrescente 1 colher (sopa) de sal e junte o macarrão

Misture e deixe cozinhar pelo tempo indicado na embalagem, ou até ficar al dente

Enquanto o macarrão cozinha, aproveite para preparar o molho

Leve uma frigideira grande com 1/4 de xícara (chá) de azeite ao fogo médio

Quando aquecer, junte a folha de louro, os tomates e refogue por 2 minutos até começarem a murchar

Regue com o vinho branco, junte as sardinhas e misture bem

Acrescente as raspas de limão, tempere com sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando para formar um molho rústico – os tomates e as sardinhas vão desmanchar parcialmente

Desligue o fogo e reserve

Assim que o macarrão estiver cozido, reserve ½ xícara (chá) da água do cozimento

Escorra e transfira o macarrão ainda quente para a frigideira

Misture com o molho delicadamente e junte aos poucos a água do cozimento para deixar o molho mais fluído

Sirva a seguir, polvilhado com a farofinha de ovos e salsinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2315-macarrao-com-sardinha.html