

MACARRONADA DE SARDINHA DA LAISE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão espaguete
- 1 cebola branca cortada
- 3 tomates cortadas, sem casca e sementes
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- 1 lata de ervilha e milho verde
- 1 caixa de creme de leite
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 latas de sardinhas (de sua preferência) 125 g cada
- 1 colher (sopa) rasa de margarina
- 1 pitada de sal a gosto
- 1 pitada de orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em uma panela com água, um pouco de óleo e sal a gosto.

Em quanto cozinha o macarrão, bata no liquidificador a cebola, o tomate, o molho de tomate e o creme de leite e reserve.

Depois de pronto o macarrão, escorra e reserve.

Em uma panela, derreta a margarina com o cubo de caldo de galinha.

Em seguida, despeje o molho batido e deixe cozinhar, até borbulhar, sempre mexendo.

Quando começar a borbulhar, adicione a sardinha desfiada, o orégano, a ervilha com o milho verde e acerte no sal.

Deixe cozinhar por 10 minutos e desligue o fogo.

Coloque o macarrão numa travessa e despeje o molho.

Sirva em seguida e bom apetite.

Se preferir acrescente queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24105-macarronada-de-sardinha-da-laise.html>