

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO DE LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 linguiça calabresa
- 1 cebola grande (bem picadinha)
- 2 pimenta-de-cheiro
- 1 pimentão (picado)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 dente de alho
- 1 pacote de macarao
- 1 tablete de caldo knnor de bacon
- coentro a gosto
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

Com a massa de macarrão cozida, coloque a cebola com uma panela para refogar com uma colher de manteiga.

Quando a cebola estiver douradinha, acrescente as pimentas-de-cheiro picadas, espere uns 2 minutos e adicione a linguiça calabresa.

Aguarde aproximadamente 4 minutos, acrescente o pimentão e um caldo knorr de bacon e mexa.

Se ficar um pouco seco, adicione mais uma colher de manteiga, mexa e coloque o creme de leite.

Mexa mais e acrescente coentro a gosto e um copo de água.

Espere ferver e apague o fogo.

Misture no macarrão e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24469-macarao-com-molho-branco-de-linguica-calabresa.html>