

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO DE LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

1 linguiça calabresa
1 cebola grande (bem picadinho)
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.
Mexe 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24469-macarrao-com-molho-branco-de-linguica-calabresa.html>