

MACARRÃO COM LINGUIÇA CASEIRA

INGREDIENTES

14 de macarrão espaguete fininho.

700 g de linguiça caseira (ou seja, cortada a faca, como se diz aqui no sul)

5 dentes de alho

1 e 1/2 cebola cortada em fatias finas

2 tomates cortados em fatias

2 colheres de massa de tomate elefante

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

1/2 pacote de batata palha

1 pacote de 100 g de queijo ralado tipo parmesão

Sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão não esquecendo de colocar um pouco de óleo e sal na água para ele não grudar.

Numa panela de ferro, frite o alho e refogue a linguiça.

Depois de dourar, coloque a cebola e aos poucos vá adicionando os outros ingredientes (ou seja o tomate e os pimentões).

Acrescente as 2 colheres de massa de tomate e deixe pura até se formar uma massa homogênea.

Despeje o macarrão já escorrido em uma travessa média e em seguida acrescente o molho.

Regue-o com cheiro verde, batata palha e o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25188-macarrao-com-linguica-caseira.html>