

MACARRÃO DA NONA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferência

10 tomates picados em cubos

2 cebolas picadas em cubos

4 dentes de alho espremidos

Temperos: azeite, orégano, salsa, cheiro verde, manjeriço, manteiga, sal, sazón.

300 g de linguiça suína desmanhada como carne moída

Suco de 1 limão

alho-poró a gosto

MODO DE PREPARO

Comece primeiro pelo molho fresco de tomates.

Adicione a uma panela grossa, azeite, cebola e alho, deixe dourar.

Adicione os tomates e o sal e diminua o fogo.

Assim que os tomates se desmancharem, adicione os temperos restantes, menos o cheiro-verde. Deixe apurar mais uns 5 minutos.

Retire metade do molho da panela com uma concha e adicione no liquidificador, bata bem.

Devolva essa mistura à panela e deixe apurar corrigindo todos os temperos e sal.

Adicione também 2 colheres de sopa de açúcar.

O açúcar é muito importante para corrigir a acidez do molho!

Em outra panela, coloque mais um pouco de azeite.

Deixe esquentar um pouco.

Desmanche as linguiças (como carne moída).

Coloque na panela e adicione a cebola, o alho-poró e o dente de alho.

Deixe fritar bem.

Coloque 1 limão para soltar aquele "fundinho de panela" e mexa bem.

Adicione o molho e o cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26519-macarrao-da-nona.html>