

MACARRÃO COM MOLHO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

4 linguças
1/2 cebola
2 dentes de alho
1/2 tomate
1 caldo de carne
alecrim a gosto
1/2 pacote macarrão (de sua preferência)
pimentão a gosto
azeite
vinagre
cheiro verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione água e, quando ferver, adicione sal.

Na sequência, acrescente o macarrão e deixe cozinhar até atingir o ponto desejado.

Após escorrer o macarrão, dê um jato de água fria e adicione o azeite.

Coloque as linguças em uma panela com água e vinagre e deixei ferver por volta de 6 minutos.

Retire a linguça da água e deixe esfriar.

Quando estiver fria, retire a pele e corte em tamanho pequeno.

Em uma panela, adicione azeite, linguça, alecrim e deixe fritar um pouco.

Em seguida, adicione a cebola picada, pimentão picado, alho e cheiro verde.

Depois, adicione o tomate, o molho de tomate, o caldo de carne e um pouco de água.

Deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Após esse tempo sirva com o macarrão e queijo ralado de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26827-macarrao-com-molho-de-linguica.html>