

MACARRÃO AO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

2 tabletes de macarrão para yakissoba ou para miojo

1 tablete de caldo de galinha ou sazón

1/2 tomate sem casca picado em cubos

1 dente de alho

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de óleo

1 e 1/2 (sopa) de extrato de tomate

1 e 1/2 colher (sopa) creme de leite

2 champignons picados

1/2 calabresa picada em cubos

3 colheres de água

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão em uma panela em fogo alto ou médio e espere cerca de 5 minutos.

Coloque o macarrão em uma travessa.

Em outra panela adicione o óleo, o alho, a calabresa e o sal.

Quando o alho e a calabresa estiverem dourados, adicione o tomate picado e o caldo de galinha.

Assim que o tomate estiver quase desmanchando e o caldo já estiver bem misturado, adicione o champignon, a água e o extrato de tomate.

Deixe cozinhar por cerca de 1 minuto e 30 segundos.

Desligue o fogo, adicione o creme de leite, misture bem e despeje sobre o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28455-macarao-ao-molho-de-calabresa.html>