

BÚZIOS AO MOLHO DE TOMATE, CALABRESA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 500 g de massa búzios
- 4 tomates maduros e picados
- 1 dente de alho picado
- 1 caixa de poupa de tomate
- 250 g de calabresa defumada e sem pele
- 2 colher de sopas de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho no azeite, depois acrescente o tomate e a polpa de tomate e deixa cozinhar por 10 minutos.

Acrescente a calabresa picada e o manjericão.

Leve a massa ao fogo, em água fervente, por 5 minutos, escorra, coloque a massa no molho e misture.

Deixe cozinhar mais um pouco.

Ponha mais azeite depois que estiver pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28846-buzios-ao-molho-de-tomate-calabresa-e-manjericao.html>