

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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