

MACARRÃO AO MOLHO DER SARDINHA

INGREDIENTES

500 g de macarrão ninho

2 latas de sardinha com molho de tomate

100 g de queijo mussarela fatiado

1 sachê de molho pronto de tomate

palmito (quantidade a gosto)

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de deixe escorrendo.

Limpe a sardinha, prepare o molho com cebola, sal e sazón para molhos, baixe o fogo e adicione o molho de tomate, sardinhas com o molho e o palmito picado.

Deixe um pouco no fogo, para cozinhar o molho e adicione o macarrão cozido, misture.

Em um refratário, coloque metade do macarrão e coloque a mussarela, em seguida, o restante do macarrão.

Polvilhe o queijo parmesão ralado ou apenas no centro para enfeitar, leve ao forno por 5 minutos para derreter a mussarela.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29086-macarao-ao-molho-der-sardinha.html>