MACARRÃO DIVINO

INGREDIENTES

300 g de macarrão parafuso (ou de sua preferência)

2 colheres de sopa de óleo (para cozimento do macarrão)

1 sachê de molho de tomate

2 colheres de margarina

1 calabresa

1 cebola pequena

1 sazón para massas e molhos

sal a gosto

2 colheres de sopa de catchup

azeitonas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em uma panela com água e óleo, deixe num ponto ao dente.

Após o cozimento escorra o macarrão e reserve-o.

Utilize uma panela, pique a cebola e refogue com a margarina, adicione a calabresa também picada e refogue por mais 2 minutos.

Em seguida adicione 2 colheres de catchup no refogado, coloque o sachê de molho de tomate e misture bem até ferver.

Acrescente o sal, o sazón e, por último, a calabresa picada.

Desligue o fogo e, por último, adicione o macarrão já cozido.

Pode acrescentar queijo ralado para servir, fica uma delicia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30118-macarrao-divino.html