

# 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 delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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