

MACARRÃO COM SALAME DO REMI

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão de 500 g tipo talharim ou espaguete
- 2 colheres de manteiga ou óleo
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 1 pimentão verde ou vermelho
- 1 salame tipo italiano 500 g
- sal
- cheiro-verde a gosto
- orégano
- extrato de tomate 180 g
- 2 colheres de ketchup
- 1 colher de mostarda

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ficar 'al dente' e reserve. Doure a cebola e o alho na manteiga. Desmanche com um garfo o salame e acrescente juntamente com o pimentão. Refoque até dourar a carne, acrescente o extrato, o cheiro verde, o orégano e a pitada de sal. Acrescente água e deixe cozinhar por 5 minutos ou até engrossar o molho.

Desligue o fogo e acrescente o ketchup e a mostarda.

Adicione o molho à massa e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31451-macarrao-com-salame-do-remi.html>