

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. Refogue 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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