

MACARRÃO COM CALABRESA ESPECIAL

INGREDIENTES

300 g de macarrão fusilli (parafuso)
1 gomo de calabresa
1 lata de milho
1/2 pimentão picado
1 sachê ou 1 lata de molho de tomate
1 caixinha de creme de leite
1/2 colher de sopa de orégano
2 colheres de sopa de azeitona picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e escorra, jogando água fria para parar o cozimento.

Corte a calabresa em fatias finas e coloque na panela para fritar, se a panela for de teflon nem adicione óleo.

Antes, um pouco da linguiça deve estar completamente frita, junte o pimentão e termine de fritá-la.

Junte o milho, o molho de tomate, a azeitona e o orégano e aguarde a fervura.

Depois que o molho ferveu adicione o creme de leite, misture bem, espere aquecer e apague o fogo.

Coloque o molho no macarrão só na hora de servir para não ressecar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32072-macarrao-com-calabresa-especial.html>