

MACARRONADA PARA INICIANTES

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão espaguete
5 unidades de salsicha de frango
1/2 pacote de molho de tomate sabor bolonhesa
1/2 caixinha de creme de leite
1/2 tomate pequeno
1/2 cebola pequena
sal, óleo e água filtrada
manteiga/margarina (opcional)
queijo ralado (opcional)
folhinhas de manjeriço (opcional)

MODO DE PREPARO

Primeiro bata as salsichas, o molho, o creme de leite e os vegetais no liquidificador até vire uma pastinha, reserve.
Em uma panela grande coloque 2 litros de água filtrada, uma colher de chá de sal, um fio de óleo e deixe ferver.
Assim que a água começar a ferver, despeje o espaguete e deixe cozinhar até ficar 'al dente' (cerca de 4 minutos), para o espaguete não grudar, mexa pelo menos uma vez por minuto.
Escorra o macarrão e devolva-o a panela. Acrescente a pastinha que estava reservada, misture bem e leve ao fogo brando por alguns minutos mexendo sem parar. Se estiver com dificuldades para mexer, coloque uma colher de manteiga/margarina para facilitar.
Pronto, agora é só servir! Se desejar você poder salpicar um pouco de queijo ralado e enfeitar com uma folhinha de manjeriço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33461-macarronada-para-iniciantes.html>