

MACARRONADA PARA INICIAINTES

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 manjericão (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 manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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