

FUSILLI COM ABOBRINHA E CALABRESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 gomos de linguiça calabresa
3 dentes de alho amassados
2 abobrinhas italianas médias
1 cebola média picadinha
2 latas de molho de tomate pronto (ou 2 sachês)
1 colher de sopa de azeite
1 pitada de sal
1 colher chá de orégano
50 g de queijo parmesão ralado (opcional)

MASSA:

Massa: 1 pacote de macarrão a seu gosto cozido al dente em água e sal

MODO DE PREPARO

Cortar a calabresa em pedacinhos pequenos e reservar.

Lavar bem a abobrinha e picar mais ou menos no tamanho que picou a calabresa e reservar.

Fazer o mesmo com a cebola e reservar.

Refogue o alho no azeite e a cebola.

Coloque a linguiça e deixe refogar um pouco e em seguida adicione a abobrinha. Após 1 minuto em fogo alto, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 2 minutos. Adicione o molho, um pouco de água fervente e o orégano. Deixe cozinhar até ferver o molho e a abobrinha estar cozida.

Misture na massa e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34103-fusilli-com-abobrinha-e-calabresa.html>