

MACARRONADA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (tipo conchinha média)
1 colher (de sopa) de azeite
1 colher (de sopa) de manteiga
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
400 gramas de linguiça picadinha, sem pele
3 tomates picados
1/2 copo de vinho tinto seco
1/2 latinha de massa de tomate
sal a gosto
queijo parmesão ralado para servir

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem. Enquanto isso, vá preparando o molho.

Numa panela grande, coloque o azeite e a manteiga para esquentar. Adicione a cebola e o alho e deixe refogando por cerca de 3 minutos.

Acrescente a linguiça, mexendo de vez em quando, e deixe fritar até dourar.

Coloque os tomates e um pouco de sal.

Quando o tomate estiver quase todo derretido, acrescente 1/2 copo de vinho tinto seco e misture bem.

Coloque a massa de tomate e mexa.

Assim que o macarrão estiver cozido, escorra e coloque com o molho, deixando cozinhar por mais 2 a 3 minutos.

Salpique queijo parmesão ralado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34384-macarronada-com-linguica.html>