

# 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 picadinho, 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34384-macarronada-com-linguica.html>