

MACARRÃO COM CALABRESA FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo parafuso

300 g de linguiça calabresa picada em cubinhos

1 ovo cozido

3 colheres de maionese

1 colher de manteiga

1 cebola picadinha ou em rodelas

2 dentes de alho amassados

350 g de mussarela picada

50 g de queijo ralado

azeite,sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com água, azeite e sal e escorra.

Em uma panela doure o alho com a manteiga, em seguida misture a calabresa com um pouco de azeite.

Quando a calabresa estiver bem cozida acrescente a cebola e misture mais um pouco.

Misture a calabresa no macarrão já cozido junto com a maionese, jogue a mussarela e o queijo ralado em cima e leve ao forno até que a mussarela derreta.

Retire do forno, corte o ovo cozido em rodelas, jogue orégano e azeite a gosto.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34687-macarao-com-calabresa-facil.html>