

# MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO DE CALABRESA

## INGREDIENTES

1 sachê ou lata de molho de tomate pronto, (marca de sua preferência)  
3 gomos de linguiça calabresa  
1 pacote de macarrão (parafuso) com ovos  
2 dentes de alho  
1/2 cebola  
3 colheres de sopa de azeite  
1 pimentão verde  
orégano(opcional)  
cheiro verde (a gosto)  
queijo parmesão ralado  
2 xícaras de água fervente;  
pimenta-do-reino (opcional)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão separadamente conforme instruções do fabricante.

Corte a linguiça em rodela finas, refogue-as no azeite com alho e cebola (fogo baixo) e adicione o pimentão (cortados em tirinhas).

Em seguida adicione o orégano, pimenta-do-reino e o molho de tomate.

Logo após adicione a água fervente e sal (a gosto).

Cozinhe por uns 20/30 minutos(até que a linguiça esteja cozida) e o molho fique apurado.

Escorra o macarrão, coloque-o em um recipiente de sua preferência.

Adicione o molho (mexa bem) salpique cheiro verde e queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35212-macarrao-parafuso-ao-molho-de-calabresa.html>