

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>