

# 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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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