MACARRÃO COM SARDINHA DE LATA DA BEL

INGREDIENTES

5 tomates grandes

2 dentes de alho

2 sardinhas enlatadas de sua preferência

1/2 cebola

1 caldo de carne

orégano e tempero baiano a gosto

1 pacote de espaguetti n° 8

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e a refogue no óleo até que fique levemente dourada

Descasce os tomates (tire as sementes se preferir), corte em cubinhos e depois junte com a cebola e alho que você refogou

Adicione o caldo de carne e temperos a gosto

Aguarde levantar fervura e em seguida adicione a água

Dica

Tampe a panela e deixe o molho encorpar

Pegue as sardinhas, separe

Tire a pele cuidadosamente e a espinha

Corte

Acrescente ao molho de tomate metade do óleo das sardinhas ou o quanto desejar

Serve apenas para dar mais sabor

Cozinhe sua massa al dente

Depois de pronta é so escorrer e misturar ao molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3619-macarrao-com-sardinha-de-lata-da-bel.html