

MACARRONADA DE ALMÔNDEGA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de 250 g
1 lata de almôndegas
1 lata de salsicha
4 ovos
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
1 colher de azeite
sal e colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão como de costume escorra a água e reserve.
Enquanto isso coloque os ovos para cozinhar por mais ou menos 10 minutos.
Abra as latas da salsicha e almôndega.
Corte as almôndegas e a salsicha em rodela e reserve.
Depois de cozido os ovos descasque e reserve.
Corte o tomate, a cebola e o pimentão.
Coloque uma panela para esquentar o azeite e refogue o tomate, cebola, pimentão, corante e sal a gosto.
Depois de refogado mantenha o fogo ligado na temperatura mínima.
Acrescente o molho que vem na lata da almôndega e deixe levantar fervura.
Depois de levantar fervura acrescente a salsicha e em seguida a almôndega.
Apague o fogo e acrescente o macarrão.
Corte os ovos em rodela e despeje a macarronada sobre um refratário.
Espalhe os ovos por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36951-macarronada-de-almondega.html>