

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 rodelas 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 rodelas e despeje a macarronada sobre um refratário.

Espalhe os ovos por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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