

MACARRONADA AO MOLHO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

250 g de macarrão ninho
1/2 cebola picada
2 tomates picados
1/2 pimentão picado
2 linguiças (a gosto)
1 lata de milho verde
1 pacotinho de azeitona
1 sachê de molho de tomate
1/2 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) rasa de açúcar
sal a gosto
queijo ralado para polvilhar
1 colher de óleo
1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme a embalagem e reserve.

Corte as linguiças em cubos ou em rodela, coloque-as em uma panela com o óleo e deixe dourar, mexendo sempre. Coloque a margarina e acrescente a cebola até que fique transparente.

Na mesma panela coloque o tomate e o pimentão.

Coloque o molho de tomate e se preferir coloque também uma colher de catchup. Acrescente o açúcar, o sal, o creme de leite, o milho verde e a azeitona. Deixe ferver um pouco e depois desligue.

Coloque o macarrão e misture.

Coloque numa travessa e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno durante 5 minutos.

Sirva-se em seguida e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37027-macarronada-ao-molho-de-linguica.html>