

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 rodelas, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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