

MACARRONADA PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete

1 lata de sardinha 83g ou atum

1 tomate médio

1/2 cebola

1/4 pimentão

2 colheres maionese

2 salsichas

1 sachê de molho de tomate pronto (com pedaços)

1 dente de alho

1 colher de margarina

milho

ervilha

orégano

queijo parmesão ralado

5 azeitonas pretas ou verdes

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de forma normal, na água e óleo. O ideal é que ele fique perto do ponto certo. Após escoar o macarrão despeje em uma panela já com a margarina derretida, o dente de alho picado, cebola e metade do tomate picado, além das duas salsichas cortadas em rodelas. Dê uma leve refogada.

Em um recipiente de vidro médio use a metade do sachê de molho de tomate pronto no fundo e despeje metade do macarrão.

Agora a parte do recheio:

Retire todas as espinhas da sardinha e a amasse-a em um prato, coloque 2 colheres de milho verde, 1 colher de ervilha, metade de um tomate picado, alguns pedaços de pimentão picado e por fim as duas colheres caprichadas de maionese. Misture tudo para que forme uma pasta. Após isso basta acrescentar no macarrão completando assim todo o recheio. No final é só despejar a outra metade do macarrão. e cobrir com o resto do molho de tomate, queijo ralado, orégano e as azeitonas que dará um toque especial. Caso queira cozinhe dois ovos e coloque-os fatiados em cima da macarronada. Deixe no forno em temperatura média aproximadamente 20 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37346-macarronada-portuguesa.html>