

FETUCCINE AO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

120 g de tomate cereja cortado ao meio

1 fio de azeite extra virgem

1 lata e 1/2 de tomate sem pele

20 azeitonas verdes fatiadas

2 colheres de sopa de alcaparras

700g de linguiça calabresa fresca

1 cebola

2 dentes de alho

1 cenoura cortada em cubos pequenos

2 colheres de sopa de cebolinha picada

500 g de massa de fetuccine nº 12

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa até ficar 'al dente' e reserve.

Pique a cebola e o alho.

Pique a linguiça calabresa e refogue no azeite com a cebola e o alho.

Lave as alcaparras para tirar o sal.

Adicione as alcaparras ao tomate sem pele. Acrescente também as azeitonas.

Leve o molho ao fogo e deixe-o engrossar. Acerte o sal se for necessário.

Desligue o fogo e acrescente tomate cereja e a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37681-fetuccine-ao-molho-de-calabresa.html>