

MACARRONADA AO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete
3 calabresas
6 tomates maduros
1 cebola grande ou 2 cebolas médias
1 pimentão
sal a gosto
1 pitada de açúcar
2 dentes de alho
tempero verde a gosto
1/2 caldo knorr
4 colheres de azeite doce
água
1 pacote de molho pronto
azeitonas
1 pote de requeijão cremoso
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve. Corte todos os temperos e refogue no azeite doce juntamente com o knorr.

Cozinhe, deixe esfriar e bata tudo no liquidificador, reserve.

Corte as calabresas (cubos em quatro) e reserve.

Junte o tempero batido com as calabresas e cozinhe por 10 minutos e em seguida acrescente o requeijão cremoso.

Para finalizar coloque em um pirex retangular o macarrão e o molho de calabresa. Em seguida coloque as azeitonas e o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38198-macarronada-ao-molho-de-calabresa.html>