

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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