

MACARRÃO COM ABOBRINHA E CALABRESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:2 gomos de linguiça calabresa

3 dentes de alho

1 abobrinha italiana média

1 cebola média

2 tomates sem pele

2 colheres de sopa de óleo

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher chá de orégano

50 g de queijo parmesão ralado

MASSA:

Massa:1 pacote de macarrão tipo fetutine ou espaguete

5 litros de água

1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Cortar a calabresa em pedacinhos pequenos e reservar.

Lavar bem a abobrinha e picar mais ou menos no tamanho que picou a calabresa e reservar.

Fazer o mesmo com a cebola e reservar.

Para remover a pele dos tomates, fazer um X com uma faca na parte de baixo do tomate (lado oposto ao "olhinho" dele) sem afundar muito a faca.

Em uma panela com água fervente, mergulhar os tomates por cerca de 2 minutos. Retirar os tomates da água e remover sua pele com os dedos.

Picar os tomates e reservar.

Picar o alho bem picadinho, ou amassar, como preferir.

Em uma panela colocar a água para ferver.

Assim que estiver fervendo, adicionar o 1 colher de sopa de sal e o macarrão para cozinhar por 8 minutos em fogo alto ou até que esteja no ponto "al dente".

Enquanto isso, em outra panela, adicionar o óleo e refogar a calabresa, mexendo com uma colher para que todos

os pedaços da calabresa refoguem bem.

Adicionar o alho e cebola e refogar por 3 minutos, mexendo de vez em quando.

Acrescentar a abobrinha e os tomates e deixar cozinhar por 10 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando.

Adicionar sal, pimenta e orégano a gosto ao molho.

Escorrer o macarrão e dar um banho de água fria (da torneira) para parar a cocção.

Colocar o macarrão em uma travessa, cobrir com o molho e o queijo ralado e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38806-macarao-com-abobrinha-e-calabresa.html>