

FUSILLI À CALABRESA

INGREDIENTES

300 g de macarrao fusilli
1/2 cebola picada em cubos
1 dente de alho
1 gomo de calabresa seca moída
pimenta-do-reino (a gosto)
tempero baiano (a gosto)
1 caixa de creme de leite
bacon picado em cubos (a gosto)
salsinha para salpicar depois de pronto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve quando estiver 'al dente'.

Em outra panela, coloque um fio de azeite e frite a cebola em cubos e o dente de alho com a calabresa moída e o bacon. Tempere a gosto com a pimenta-do-reino e tempero baiano. Depois de frito, coloque o creme de leite e se achar necessário acrescente meio copo de leite para o caldo ficar menos cremoso. Após misturar, sinta se é necessário sal, porque a calabresa é salgada. Se achar necessário, inclua uma pitada de sal. Quando servir, salpique a salsinha no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38817-fusilli-a-calabresa.html>