

MACARRÃO MOLHO BRANCO COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 pacote massa tipo penne

1 calabresa

1/2 cebola

1 pote de nata

1 caixa de creme de leite

4 fatias de queijo mussarela

orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Corte a calabresa em cubos bem pequenos e frite com um pouco de óleo.

Quando a calabresa estiver quase frita acrescente a cebola picada bem pequena.

Coloque em outra panela para retirar o excesso do óleo. Em seguida adicione a nata, o creme de leite, uma pitada de sal e orégano a gosto e deixe ferver por uns 5 a 7 minutos.

Assim que a massa estiver cozida escorra, pique a mussarela e jogue em cima.

Misture com o molho e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39091-macarrao-molho-branco-com-calabresa.html>