MACARRÃO AO MOLHO ROSÉ COM CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão (penne)

1,5 litro de água

2 gomos de calabresa defumada picados

1 caixa de creme de leite

1 lata de molho de tomate

1 dente de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

azeite a gosto

noz moscada em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água, o azeite e o sal para cozinhar o macarrão.

Depois de cozido reserve, não lave e nem tire água da panela.

Em outra panela coloque um dente de alho espremido, o azeite e a calabresa, deixe dourar.

Quando pronto desligue o fogo e acrescente o molho de tomate e o creme de leite.

Misture e ligue o fogo novamente.

Coloque o resto dos temperos, a pimenta-do-reino, o orégano, o azeite, a noz moscada e o sal.

Deixe ferver de 5 a 8 minutos depois desligue.

Escorra o macarrão e coloque em uma travessa, jogue o molho por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40679-macarrao-ao-molho-rose-com-calabresa.html