

ESPAGUETE AO MOLHO CARIOCA

INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete
1/2 cebola picada
2 dentes de alho
1/2 colher de sopa de extrato de tomate
1/2 tomate picado em cubos pequenos
2 folhinhas de cheiro-verde
5 azeitonas verdes picadinhas
1 sachê de caldo aves ou carne (sazón/ knorr)
3 salsichas picadas em pequenos cubos
Óleo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Numa panela acrescente óleo, cebola, alho e as salsichas todos picadinhos e doure todos juntos.

Quando a estiverem dourados acrescente meio copo de água para não queimar.

acrescente os outros ingredientes: tomate, cheiro verde, azeitonas, extrato de tomate, caldo sazón e sal a gosto.

Acrescente o macarrão na panela desse molho, tampe a panela e deixe cozinhar junto, se necessário acrescente mais água.

Não deixe muito tempo, quando notar que o molho esta na quantidade que deseja e o macarrão totalmente cozido, desligue o fogo e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41983-espaguete-ao-molho-carioca.html>