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, aceitonas, extrato de tomate, caldo sazon e sal a gosto.

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

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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