

MACARRÃO COM SARDINHA E MAIONESE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão conchinha
- 2 latas de sardinha (óleo de soja)
- 1 vidro de maionese 500 g
- 4 fatias de presunto
- 1 cebola média
- cebolinha a gosto
- 1 sachê de sazón de sua preferência (eu uso o vermelho)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 1,5 litros de água para ferver.

Enquanto a água ferve, corte a cebola em cubinho e reserve já na travessa em que irá servir o macarrão.

Corte a cebolinha bem fina e junte na cebola.

Quando a água ferver acrescente uma colher (sopa) de óleo e uma pitada de sal, em seguida acrescente o macarrão, mexendo de vez em quando até cozinhar.

Corte o presunto em cubinho pequenos e acrescente a travessa.

Abra as sardinhas ao meio para retirar sua espinha.

Acrescente a sardinha na travessa, coloque o sazón e misture um pouco.

Acrescente a maionese e misture até virar uma espécie de patê.

O macarrão já deve estar cozido, se não estiver espere até completar o cozimento.

Retire o macarrão do fogo e escorra, passe-o em água fria até não estar mais quente.

Junte o macarrão a travessa e misture bem.

Sirva em seguida ou reserve tampado na geladeira até servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43433-macarrao-com-sardinha-e-maionese.html>