

# MACARRÃO COM SARDINHA PRÁTICO

## INGREDIENTES

- 1/2 pacote de macarrão (espaguete ou fusilli)
- 1 lata de sardinha grande (com molho de tomate)
- 1 Sachê de molho de tomate
- 1 cubo de caldo de carne
- 1/2 tomate (médio) picadinho e sem sementes
- 1/2 pimentão (médio) picadinho e sem sementes
- 1/2 cebola (média) picadinha e sem sementes
- 1 caixinha de creme de leite
- Sal e pimenta-do-reino (moída na hora) a gosto
- Orégano a gosto
- Batata palha, cheiro verde e queijo ralado (opcional/para decorar)

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe o macarrão em fogo médio até que ele fique al dente.
- A panela deve estar bem cheia de água, com um fio de óleo e uma pitada de sal.
- Quando estiver no ponto, escorra, passe água fria (da torneira).
- Coloque um fio de azeite ou meia colher de café de margarina no macarrão (para que ele não grude) e reserve.
- Abra a lata de sardinha e com um garfo espete-a no meio.
- Assim você encontrará a espinha mais fácil e conseguirá tirá-la inteira com o auxílio do garfo.
- Amasse a sardinha com um garfo já dentro da panela com o fogo apagado (não precisa deixar muito amassada, pode deixar uns pedaços médios).
- Acrescente o tomate, o pimentão e a cebola picadinha.
- Acrescente o molho de tomate, o caldo de carne (inteiro) e leve ao fogo.
- Deixe cozinhar em fogo médio com a panela tampada por aproximadamente 10 minutos, apenas para desfazer o caldo de carne (pode ajudar com uma colher) e cozinhar as verduras, mexendo de vez em quando.
- Acrescente a pimenta-do-reino, o orégano e desligue o fogo.
- Coloque o creme de leite lentamente, mexendo sempre.
- Prove o sal (o cubo de carne já é salgado) e se desejar acerte-o.
- Coloque o macarrão em um pirex de vidro e por cima despeje o molho com cuidado (fica bem líquido).
- Misture o molho ao macarrão e decore com um pouco de batata palha e cheiro verde picadinho.
- É uma delícia e super prático, ótimo para um jantar rapidinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44429-macarrao-com-sardinha-pratico.html>