MACARRÃO COM LINGUIÇA CALABRESA FRESCA

INGREDIENTES

750 g de linguiça calabresa fresca ou toscana - assada ou grelhada e cortada em rodelas

500 g de macarrão (parafuso, farfale, pene etc) cozido al dente

2 talos de alho poró cortados em rodelas OU 1 pimentão verde cortado em tiras (nesse caso, acrescente 1 cebola pequena)

1/2 pimentão vermelho

1 e 1/2 xícara de chá de água quente

cheiro-verde picado a gosto

alecrim fresco a gosto

500 ml (1 sachê e meio) de molho de tomate pronto

2 colheres de sopa de azeite de oliva

sal e pimenta a gosto

parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o pré-preparo da receita, assando ou grelhando a linguiça fresca e cortando-a em rodelas finas, cozinhando o macarrão, picando os vegetais etc.

Numa panela, aqueça o azeite, junte os vegetais e a linguiça e refogue por uns 3 minutos. Acrescente 1 xícara de água quente e o molho de tomate.

Reduza o fogo, tampe a panela e deixe o molho apurar por uns 5 minutos. Verifique a consistência do molho e se necessário, acrescente mais água quente.

Ajuste o sal e a pimenta.

Acrescente o cheiro verde e o alecrim, abafe por uns 2 minutos.

Junte a massa ao molho, salpique o parmesão e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45120-macarrao-com-linguica-calabresa-fresca.html