

MACARRÃO PENNE AO AZEITE COM CALABRESA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

200 g de macarrão penne
200 g de linguiça calabresa
1 tomate
cebola (de 1/2 a 1 unidade)
2 tabletes de caldo de carne knorr
azeite de oliva
1 copo de requeijão
queijo mussarela
azeitonas (presença e quantidade opcionais)
champignon (presença e quantidade opcionais)
orégano (presença e quantidade opcionais)

MODO DE PREPARO

Numa tigela, ou talvez num copo, adicione 2 colheres de azeite e 1 tablete sabor carne. Mexa até a mistura ficar pastosa. À parte, corte os 200g de calabresa em cubinhos. Numa frigideira, adicione a calabresa cortada banhada pela mistura de azeite com Knorr e deixe fritar.

Em uma panela, adicione o outro tablete de carne e quantidade preferível de água.

Deixe a solução ferver até dissolver todo o tablete. Essa mistura será útil mais tarde.

Corte a cebola e o tomate em cubinhos. Se preferir, ao invés de cortar a cebola, rale-a, assim, ela vai passar despercebida no prato final. Em uma panela, adicione 2 colheres de azeite, a cebola e a linguiça que foi preparada no passo 1. A linguiça não deve vir acompanhada do óleo que foi usado no seu preparo. Após a cebola refogar, adicione o tomate. Se você optou por adicionar azeitona e champignon à receita, este é o momento. A azeitona deve estar sem o caroço, cortada como você preferir. O champignon deve ser cortado em pedaços pequenos.

Adicione duas colheres de sopa de requeijão e mexa. Por mais estranho que pareça, adicione os 200 g de macarrão penne do saco, sem direito a preparo. O objetivo é preparar o macarrão diretamente no molho. Após o despejo do macarrão, adicione a água que foi usada para dissolver o tablet de carne no passo 2. Daqui para a frente, adicione água à mistura sempre que o molho estiver secando antes de o macarrão estar pronto.

Recomendo 3 fatias de queijo mussarela para deixar o molho mais espesso, ideal para o tipo de macarrão utilizado. Sal a gosto. Orégano também, se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46538-macarrao-penne-ao-azeite-com-calabresa-e-requeijao.html>