

MASSA AO MOLHO BRANCO COM AMÊNDOAS, RÚCULA E CROCANTE DE CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de massa
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) leite integral
1 cebola pequena ralada
1 dente de alho moído
1 colher (chá) de pimenta calabresa
100 g de linguiça calabresa picada em cubinhos bem pequenos
folhas de rúcula (usei umas 10 unidades)
150 g de amêndoas picada

MODO DE PREPARO

Comece fazendo a linguiça calabresa, pique em cubinhos bem pequenos e leve para a frigideira bem quente. Retire quando estiver bem dourado e coloque sobre o papel toalha para absorver o excesso de gordura. Reserve.

Cozinhe o macarrão em água fervente com um pouco de sal, escorra quando estiver al dente. Reserve.

Em outra panela refogue no azeite a cebola e o alho, assim que dourar acrescente o leite, sal e a pimenta calabresa. Quando começar a ferver acrescente o creme de leite, as amêndoas e também a massa já cozida, misture bem, acrescente a rúcula picada e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46567-massa-ao-molho-branco-com-amendoas-rucula-e-crocante-de-calabresa.html>