

# MACARRÃO ESPECIAL COM CALABRESA

## INGREDIENTES

- 400 g de macarrão espaguete, parafuso ou outro de sua preferência
- 2 gomos pequenos de linguiça calabresa (aqueles pacotes que vem em duas peças)
- 1/2 cebola pequena picada
- 2 dentes de alhos picadinhos ou amassados
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- Molho de pimenta a gosto
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 pacote de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Corte a calabresa rodela, depois corte estas rodela ao meio (se preferir pode cortar menor, em cubos).

Cozinhe o macarrão com um filete de óleo e uma pitada de sal.

Enquanto o macarrão cozinha, faça o molho:

Na panela adicione a cebola, um pouco de óleo para fritar e o alho.

Mexa bem e deixe até que a cebola e o alho dourem.

Em seguida acrescente a calabresa e deixe até que ela frite levemente.

Após adicione o extrato de tomate, meio copo de água, o catchup, o calde carne e o molho de pimenta à gosto.

Ferva por alguns minutos e acrescente o molho de tomate.

Adicione uma pitada de açúcar, para "quebrar" o ácido

Verifique o sal, caso necessário adicione à gosto e deixe ferver até que borbulhe .

Desligue e adicione ao macarrão já cozido e reservado, mexendo para que o molho não fique todo no fundo da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46922-macarrao-especial-com-calabresa.html>