MACARRÃO DE LINGUIÇA FRESCAL

INGREDIENTES

Macarrão

2 kg de linguiça frescal (pode ser linguiça de frango ou de carne)

2 cubos de caldo de knorr de carne (se a linguiça for de frango o caldo de knnor tem que ser de frango)

1 molho pronto

1 medida de molho pronto, de água

MODO DE PREPARO

Primeiro pegue a linguiça e tire aquela pelinha de fora para ela ficar tipo carne moída.

Cozinhe o macarrão com sal e óleo.

Depois do macarrão pronto vamos fazer o molho.

Coloque numa panela a linguiça sem pele parecendo carne moída e deixe fritar por uns 5 minutos,

coloque os caldos de carne (ou frango).

Depois que a linguiça tiver douradinha coloque o molho pronto, mexa e coloque a medida de água deixe ferver e em seguida coloque o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48384-macarrao-de-linguica-frescal.html