

MACARRONADA COM CREME DE LEITE E SALSICHA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão tipo espaguete
2 litros e meio de água fervida
1 colher (sopa) de óleo
1 lata de creme de leite sem soro
1 lata de extrato de tomate
1 sachê de sazón
1/2 cubo de caldo knorr de carne e 1/2 de picanha
1 tomate media
1 cebola media
1 pedaço médio de pimentão verde
1/2 pacote de salsichas

MODO DE PREPARO

Ferva os 2 litros e meio de água, depois de fervido coloque em uma panela junto com a colher de óleo. Deixe cozinhar o macarrão.

Enquanto cozinha o macarrão, pegue outra panela e coloque a lata de molho de tomate, pique em pedaços pequenos o tomate, a cebola e o pimentão, e a salsicha em rodela, misture com o molho de tomate, coloque o Sazon e as metades dos Caldos Knorr, mexa e deixe apurar.

Quando você ver que o molho já esta apurado, coloque a lata de creme de leite e misture bem.

Retire o macarrão da panela já cozinhado e retire o excesso de água, coloque em um refratário de vidro e jogue o molho por cima do macarrão. Dê uma leve misturada e pronto, já pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49994-macarronada-com-creme-de-leite-e-salsicha.html>