

MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO DE LINGUIÇA FRESCAL

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
300 g de linguiça frescal (tipo para churrasco)
azeite de oliva
sal
alho
molho de tomate
cebola
manjericão

MODO DE PREPARO

Fervente a linguiça com 1,5 litros de água por 10 minutos, retire da água.

Na mesma água fervente coloque o macarrão, 1 fio de azeite e 1 colher de café de sal.

Cozinhe-o por 5 minutos ou até que fique al dente.

Escorrer.

Fritar no azeite a cebola até dourar, acrescente as linguiças já sem a pele e picada, alho e molho de tomate.

Acrescente sal à gosto ao molho.

Colocar num recipiente o macarrão e em seguida o molho.

Salpicar manjericão fresco e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50810-macarrao-parafuso-ao-molho-de-linguica-frescal.html>