

# 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  
manjeriço

## 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 manjeriço fresco e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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