

MACARRÃO PARAFUSO NO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 cebola de cabeça inteira picada em cubinhos
- 3 dentes de alho esmagados
- 1 linguiça calabresa inteira picada em cubos bem pequenos
- 3 colheres de sopa de requeijão
- 3 colheres de sopa de molho de tomate
- 1 colher de sopa de água fresca
- Queijo parmesão
- Pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa em uma frigideira sem óleo no fogo alto. Acrescente a cebola e espera-a dourar. Em seguida acrescente o alho e a pimenta. Coloque o molho de tomate e a água, espere o molho esquentar e acrescente o requeijão. Misture até formar uma mistura homogênea. Prepare o macarrão parafuso como o de costume. Em uma tigela despeje o macarrão e o molho por cima. Acrescente o queijo parmesão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50947-macarrao-parafuso-no-molho-de-calabresa.html>