MACARRÃO COM MOLHO DE LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

300 g de espaguete grosso

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola picada

350 g de linguiça calabresa fresca picada

1/2 xícara (chá) de vinho branco

Páprica, tomilho e sal a gosto

3 xícaras (chá) de molho de tomate

1/2 xícara (chá) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete al dente em água com sal. Escorra e reserve.

Em uma frigideira grande, aqueça o óleo, doure a cebola e frite a linguiça, mexendo de vez em quando.

Acrescente o vinho e deixe cozinhar até evaporar um pouco do líquido.

Tempere com páprica, tomilho e sal.

Ponha o macarrão numa travessa, misture a linguiça e cubra com o molho bem quente.

Polvilhe com queijo ralado e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51748-macarrao-com-molho-de-linguica-calabresa.html