

# MACARRÃO COM MOLHO DE SARDINHA

## INGREDIENTES

Macarrão, o quanto desejar  
Massa de tomate a gosto  
1/2 colher de corante  
2 colheres de sopa de azeite(ou óleo se preferir)  
2 xícaras de água quente  
2 dentes de alho amassados  
1/2 cebola picadinha  
1 lata de sardinha de boa qualidade  
pimentão a gosto picadinho  
2 tomates maduros picados  
molho de tomate  
1 cubo de caldo de galinha (ou de sua preferência)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão como de costume e deixe separado quando estiver pronto.

Em uma panela separada, coloque a cebola, e frite com o azeite e o alho, não deixe secar, misture o tomate, o pimentão, e despeje a água e o corante, misture e coloque a sardinha, em seguida coloque o sal e o cubo da caldo de galinha e a massa de tomate.

Deixe o molho ferver e o tomate se desmanchar, prove o tempero, se o molho estiver pouco pode acrescentar mais molho de tomate pronto.

Deixe que a sardinha se dissolva bem.

Por fim acrescente o macarrão na panela misturando bem até que todo o molho esteja encorpado no macarrão.

Sirva em seguida para que não fique seco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52038-macarrao-com-molho-de-sardinha.html>