

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/52038-macarrão-com-molho-de-sardinhas.html>