

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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