MOLHO CALABRESA PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

3 gomos de linguiça calabresa seca (usar perdigao ou sadia)

1 paio de boa qualidade

1 cebola

6 dentes de alho

1 colher de manteiga ou requeijao

2 kg de tomates sem pele e sem semente

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Retire a parte branca dos tomates e coloque em agua fervente por 30 minutos ate os tomates murcharem. Retire somente a casca e bata em liquidificador. Passe o molho por uma peneira para retirar as sementes e coloque em uma panela larga ou frigideira juntamente com uma colher de manteiga ou requeijão. Deixe iniciar a fervura e adicione a linguiça moída. Deixe apurar por 20 minutos, removendo com uma colher grande a borra vermelho escuro que se forma no molho. Adicione sal se necessário.

Sirva sobre massas ao dente polvilhado com parmesão de boa qualidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52822-molho-calabresa-para-macarrao.html