MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO DE SARDINHA E OVOS COZIDOS.

INGREDIENTES

350 gramas de macarrão parafuso(lembre-se, o macarrão cresce e pode ser trocado pelo de sua preferência)

1 cebola média picada

2 tomates médios picados com ou sem casca

cheiro verde a gosto

8 azeitonas pretas

2 latas de sardinha com molho de tomate (pode trocar por atum ou da preferência)

2 colheres de sopa bem generosas de catchup

1 tampa de um limão

1 tablete de caldo frango

experimente antes de por sal

1 pitada de pimenta do reino

óleo para fritar a cebola

4 ovos

1 copo americano de água 250 ml aproximadamente

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Em uma panela média e alta coloque água para ferver com sal que baste e 1 colher de óleo; após a água ferver coloque o macarrão. De tempo em tempo, observe até ficar al dente. Escorra em água corrente.

MOLHO:

Molho:Doure a cebola já picada no óleo (para o molho ficar escuro, deixe a cebola bem douradinha, não é queimada).

Corte os tomates em cubo as azeitonas e reserve.

Abra as latas de sardinha e coloque no refogado com cebola.

Enquanto refoga, corte o cheiro verde e junto com a azeitona e o tomate e leve também para a panela.

Junte o copo com água neste instante.

Coloque o suco da tampa de 1 limão e mexa tudo.

Coloque o restante dos ingredientes: catchup, caldo de frango, pimenta até encorpar o molho.

Coloque o macarrão aos poucos e mexendo de baixo pra cima para juntar ao molho.

Depois é só cortar os ovos e enfeitar numa travessa.

Sirva e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53310-macarrao-parafuso-ao-molho-de-sardinha-e-ovos-cozidos.html