MACARRONADA PRÁTICA E DELICIOSA

INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete tamanho 8 1/2 cebola picada 2 dentes de alho picados 300 g de lingiça calabresa em cubos 50 g de azeitona verde recheada de pimentinha 1 sachê de molho de tomate "refogado" 100 g de mussarela Azeite Sal Pimenta-do-reino Ervas finas MODO DE PREPARO Cozinhe o macarrão e reserve. Em uma panela de medida razoável frite a calabresa com um fio de azeite. Acrescente a cebola picada e o alho picado. Quando dourar a cebola e o alho adicione o molho de tomate, meio sachê. Acrescente um copo de 200ml de água em temperatura ambiente. Quando começar a ferver, adicione uma pitada de sal, uma pitada de ervas finas e as 50 gramas de azeitona. Aguarde por mais 3 minutos. Em um refratário coloque a metade do macarrão, uma camada de mussarela ecubra com a metade do molho, mesmo quente. coloque o restante do macarrão fazendo o mesmo procedimento com o queijo e o molho. Coloque no forno, pré aquecido, por 05 minutos na temperatura de 235ºC. Rende 4 porções.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54158-macarronada-pratica-e-deliciosa.html