

# MACARRONADA PRÁTICA E DELICIOSA

## INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete tamanho 8  
1/2 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
300 g de linguiça 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 cubra 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 235°C.

Rende 4 porções.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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