

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 e 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>