

# MACARRÃO COM LINGUIÇA E MANJERICÃO DA MANÔ

## INGREDIENTES

1/2 cabeça de alho

1 linguiça calabresa, mista ou de sua preferencia

1/2 pacote de macarrão, penne ou parafuso de preferência

orégano a gosto

queijo parmesão a gosto

azeite de oliva

sal a gosto

folhas frescas de manjericão a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve

Na frigideira, frite o alho e coloque no papel toalha pra secar

Na mesma frigideira, coloque a linguiça e quando começar a dourar, coloque bastante orégano

Quando dourar por completo, acrescente mais azeite de oliva e o macarrão

Com o fogo desligado e o macarrão quente, coloque as várias folhas de manjericão e o alho frito

Rale bastante parmesão para finalizar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11975-macarrao-com-linguica-e-manjericao-da-mano.html>