

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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