

MACARRÃO COM SARDINHA DE LATA DA BEL

INGREDIENTES

- 5 tomates grandes
- 2 dentes de alho
- 2 sardinhas enlatadas de sua preferência
- 1/2 cebola
- 1 caldo de carne
- orégano e tempero baiano a gosto
- 1 pacote de espaguetti nº 8
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e a refogue no óleo até que fique levemente dourada

Descasque os tomates (tire as sementes se preferir), corte em cubinhos e depois junte com a cebola e alho que você refogou

Adicione o caldo de carne e temperos a gosto

Aguarde levantar fervura e em seguida adicione a água

Dica

Tampe a panela e deixe o molho encorpar

Pegue as sardinhas, separe

Tire a pele cuidadosamente e a espinha

Corte

Acrescente ao molho de tomate metade do óleo das sardinhas ou o quanto desejar

Serve apenas para dar mais sabor

Cozinhe sua massa al dente

Depois de pronta é so escorrer e misturar ao molho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3619-macarrao-com-sardinha-de-lata-da-bel.html>