

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 só escorrer e misturar ao molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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