

MACARRÃO AO MOLHO DE SARDINHA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo conchinha
- 3 latas de sardinha de sua preferência
- 1 cebola grande picada
- 1 tomate grande picado
- 1 pimentão verde picado
- 1 xícara de salsa e cebolinha picada
- 1 colher de azeite
- 1 molho de tomate
- 1 caixa de creme de leite
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Refogue com azeite a cebola, o tomate, o pimentão, a salsa e a cebolinha
- Acrescente o molho de tomate e deixe ferver por alguns instantes
- Acrescente as sardinhas e amasse para que se misture bem ao molho, mexa devagar
- Depois acrescente a caixa de creme de leite e abaixe o fogo
- Deixe ferver por mais alguns instantes até que engrosse um pouco
- Acrescente sal e pimenta a gosto e apague o fogo
- Em um prato coloque o macarrão cozido e acrescente o molho pronto em cima
- Sirva a mesa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8189-macarrao-ao-molho-de-sardinha.html>