

# MACARRÃO CREMOSO COM CALABRESA

## INGREDIENTES

2 dentes de alho  
1/2 cebola picada  
manteiga ou margarina (para fritar)  
1/2 caixinha de creme de leite  
1/2 pacote de molho de tomate  
sal a gosto  
1 linguiça calabresa picada  
500 g de macarrão  
100 g de queijo mussarela ou prato

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve  
Frite a calabresa e reserve  
Em uma panela, frite a cebola com a margarina/manteiga até começar a dourar  
Adicione o alho e deixe até ficar dourado  
Despeje o molho de tomate e deixe ferver em fogo brando, sempre mexendo  
Adicione o creme de leite no molho e uma pitada de sal, misture tudo  
Coloque o macarrão e depois a calabresa  
Misture tudo até o macarrão se misturar bem no molho  
Para finalizar, coloque o queijo cortado em cubos e deixe derreter com o vapor da panela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8293-macarrao-cremoso-com-calabresa.html>