

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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