

MACARRÃO COM SARDINHA E OVO PRÁTICO

INGREDIENTES

500 gramas de macarrão

2 ovos

Molho:1 lata de sardinha

1 tomate

1 colher cheia de extrato

1 colher de tempero de alho pronto (pode usar sem ser pronto)

1 pitada de alecrim

1 pitada de tempero de peixe (opcional)

1 copo (americano) de água

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão (al dente) e reserve

Cozinhe os ovos e deixe

Doure o tempero de alho, alecrim e tempero para peixe

Pique o tomate e retire as semente

Coloque no refogado e deixe fritar até desmanchar; não deixe de mexer pra não queimar o fundo

Acrescente um copo de água e a colher de extrato de tomate

Depois que cozinhar uns 10 minutos, acrescente a sardinha e misture; reserve

Misture o macarrão no molho

Coloque em uma travessa ou na panela mesmo

Acrescente os ovos picadinhos por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11322-macarrao-com-sardinha-e-ovo-pratico.html>