

Macarrão com Sardinha

Gastronomia RS - 17/01/2025

Para aqueles dias em que simplicidade e sabor caminham juntos, este prato é a pedida certa.

O Macarrão de Sêmola Galo tipo Parafuso dá estrutura perfeita para o molho aromático de sardinha, alho dourado e tomates frescos. Um toque de raspas de limão finaliza essa combinação, trazendo frescor a uma receita que carrega memórias de cozinha caseira e aconchego.

Ingredientes

1/2 pacote (250 g) de Macarrão de Sêmola Galo tipo Parafuso

2,5 l de água

1 fio de azeite

1 colher (chá) de sal

1 lata de sardinha em óleo

4 colheres (sopa) de azeite

2 dentes de alho Fatiados

1 cebola picada

4 colheres (sopa) de salsa picada

1 xícara (chá) de tomates-cereja

Raspas de 2 limões

1 colher (café) de sal

Modo de preparo

1-Em uma frigideira, coloque o azeite, o alho, a cebola, e deixe dourar.

2-Limpe a sardinha retirando a espinha central e corte em pedaços menores, acrescente a na frigideira, junto com os tomates cortados ao meio e a salsa picada. Tempere com sal e as raspas de limão. Misture e reserve.

3-Coloque em uma panela grande a água e o sal. Deixe ferver. Acrescente o Macarrão Semolado Galo tipo Parafuso e deixe cozinhar conforme a embalagem. Escorra.

4-Junte a massa ao molho e misture bem.

5-Sirva ainda quente.

Compartilhe: