

# Simple e gostoso: receita de macarrão com sardinha

Casa - 20/02/2025

(Selmi/Divulgação) Para aqueles dias em que simplicidade e sabor caminham juntos, este prato é a pedida certa.

Veja essa receita da Selmi , pensada para o macarrão de sêmola Galo tipo parafuso, que dá estrutura perfeita para o molho aromático de sardinha, alho dourado e tomates frescos.

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

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

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.

Coloque em uma panela grande a água e o sal. Deixe ferver. Acrescente o macarrão e deixe cozinhar conforme a embalagem. Escorra.

Junte a massa ao molho e misture bem.

Sirva ainda quente.

Dicas, inspirações e notícias sobre decoração, arquitetura, jardinagem e organização para sua casa. Quem mora, precisa! Inscreva-se aqui para receber a nossa newsletter