

# **Macarrão Gravata com calabresinha - Ousados Moda**

**Ousados Moda - 03/12/2025**

ESTE SITE USA COOKIES PARA MELHORAR SUA NAVEGAÇÃO. Veja a Política de privacidade

Cremoso, prático e cheio de personalidade, o Macarrão Gravata com Calabresinha é a escolha perfeita para quem busca sabor intenso com rapidez. A combinação da calabresinha dourada com creme de leite, requeijão e muçarela cria um molho rico e envolvente, que cozinha o macarrão diretamente na panela, absorvendo todos os temperos.

Ingredientes 500 gramas de Macarrão Galo Sêmola tipo Gravata 500g

Fio de óleo

1 cebola picada

6 calabresinhas

2 tomates em cubos

1 xícara (chá) de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

Água quente até cobrir

Orégano a gosto

1 xícara (chá) de queijo muçarela ralado

Modo de preparo

1- Coloque na panela o óleo e a cebola. Refogue. Junte a calabresinha, o tomate, o creme de leite e o requeijão, junta o macarrão ainda cru. Por cima regue com água quente até cobrir e cozinhe até ficar al dente.

2- Acrescente o queijo muçarela ralado e tempere com orégano, misture bem.