



## Espaguete com calabresa

[www.receitasdafia.com/receitas/espaguete-com-calabresa](http://www.receitasdafia.com/receitas/espaguete-com-calabresa)

Se delicie com essa clássica receita de espaguete com calabresa. Super rápido e delicioso, sua família vai amar!

Espaguete com calabresa

 30 min

 3 porções

### Ingredientes

- 350 g de [macarrão](#) espaguete
- Azeite a gosto
- 1 linguiça [calabresa](#) picada
- [Conhaque](#) a gosto
- ½ xícara (chá) de [azeitonas](#) picadas
- ½ [cebola](#) picada
- 1 pacote de [molho de tomate](#)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Cheiro verde a gosto

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque água para ferver e adicione uma pitada de sal e um fio de óleo. Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem.
2. Em uma frigideira média, aqueça um pouco de azeite e frite a calabresa até dourar.
3. Adicione um pouco de conhaque à calabresa e flambe com cuidado.
4. Acrescente a cebola picada, as azeitonas, o molho de tomate, um pouco de água e o cheiro verde. Misture bem e deixe o molho cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 3 minutos.
5. Quando o macarrão estiver cozido, escorra a água, na mesma panela derreta a manteiga e sele o macarrão para ficar soltinho e saboroso.
6. Sirva o macarrão no um prato e jogue o molho de calabresa por cima.
7. Sirva acompanhada de queijo ralado se preferir. Bom apetite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)