

MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

Molho

- 1 pitada de sal
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1/2 colher (sopa) de alho em pasta ou 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de margarina (não muito cheia)
- 1/2 cebola picada
- 1/2 colher (sopa) de colorau
- 1/2 colher (sopa) de tempero integral em copo (vermelho)
- 1/2 colher (sopa) de tempero integral em copo (verde)
- 1 tomate picado

Massa

- 500 g de macarrão furado
- 1 colher de sal
- água corrente
- não coloque óleo

MODO DE PREPARO

Massa

- grudar, assim que a água começar a ferver, coloque a massa espalhada afundando aos poucos
- como dizem
- e lave em água corrente pra não grudar (como eu faço) ou coloque azeite ou óleo

Molho

- Logo após, coloque o resto dos ingredientes e esprema o tomate com o garfo
- Assim que ficar pronto, para ficar fácil de misturar com a massa, coloque um pouco no fundo da panela
- Por último, coloque o resto do molho por cima e mexa

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6185-macarrao-ao-molho-de-tomate.html>