

# MACARRONADA NORDESTINA

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão parafuso  
2 colheres (sopa) de azeite de dendê  
orégano  
1/2 cebola picada  
1 dente de alho picado  
100 ml de água  
3 tomates grandes  
manjericão  
queijo mussarela  
pimenta calabresa ou pimenta-do-reino  
1 colher (chá) de sal para o molho e sal a gosto para o macarrão

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão

Corte o tomate em rodelas e retire as sementes

Em uma panela, ferva os tomates com o azeite, sal, água, orégano, pimenta (a gosto), manjericão, alho e cebola

Quando o tomate soltar o líquido e formar um caldo mais cremoso, desligue o fogo e misture para esfriar

Depois que esfriar, bata no liquidificador

Em um refratário, misture o molho e o macarrão

Cubra com queijo mussarela e leve ao forno médio até o queijo derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/12488-macarronada-nordestina.html>