

# MACARRÃO TEMPERADO AO SUGO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão fusilli ou outra massa curta

4 dentes de alho amassados

1/2 cebola picada

1 tomate médio bem maduro picado

500 ml de caldo de carne ou de frango

250 ml de molho de tomate

temperos secos a gosto (utilizei um mix de orégano, manjerição, pimentas, açafraão, chimichurri, coentro e salsinha)

sal e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite com uma pitada de sal até dourar levemente.

Em seguida, adicione o tomate, o molho, o caldo de carne/galinha e os temperos, acerte o sal e deixe reduzir.

Enquanto isso, cozinhe o macarrão com um pouco de sal até ficar al dente.

Escorra a massa, mas não lave o macarrão em seguida.

Coloque a massa diretamente no molho e deixe por mais cerca de 3 minutos para apurar o sabor.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14721-macarrao-temperado-ao-sugo.html>