

MACARRONADA DELÍCIA DA ANDRESSA

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão tipo caseiro ou o que preferir
- 3 colher (sopa) de banha de porco
- 1 cebola média
- 1 tomate
- 3 dentes de alho
- cominho, salsinha e cebolinha
- 1 pimentão verde, amarelo ou vermelho
- sal a gosto ou um envelope de tempero em pó pronto de sua preferência
- 3 folhas de manjeriço
- 6 colheres de molho de tomate
- 3 colheres de queijo mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até que fique al dente, reserve.

Em uma frigideira de borda alta, frite a cebola e o alho com a banha de porco até que fique douradinho.

Coloque o pimentão e o tomate já cortados em cubinhos pequenos.

Coloque 2 pitadas de cominho e o sal ou o tempero pronto.

Abaixe o fogo e despeje o molho de tomate.

Enquanto você faz o molho, o macarrão já deve estar cozido.

Coloque o macarrão escorrendo (com uma concha de escorrer), não tem problema de cair água na frigideira ela ajuda a fazer um caldinho mais saboroso.

Misture tudo e decore com a salsinha e cebolinha e o queijo ralado por cima.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17867-macarronada-delicia-da-andressa.html>