

MACARRÃO AO MOLHO DE MELANCIA

INGREDIENTES

240 g de macarrão

molho de tomate

melancia (polpa sem caroço)

3 xícaras de tomate picado

1 xícara de cebola picada

5 colheres de óleo

1 dente de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata polpa de melancia no liquidificador.

Reserve o suco na geladeira.

Pique o tomate e a cebola.

Em uma panela, aqueça o óleo, acrescente a cebola picada, o alho, os tomates e o suco de melancia, deixando apurar e salgue a gosto. Despeje sobre o macarrão cozido.

Dica: o ponto ideal de cozimento do macarrão é nem duro nem mole .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18161-macarao-ao-molho-de-melancia.html>