

# MACARRÃO COM MOLHO CASEIRO

## INGREDIENTES

1 tomate extremamente picado (use o liquidificador ou ralador para ajudar)  
1/2 cebola extremamente picada  
1 dente de alho picado  
1 colher (sopa) de margarina  
1 fio de óleo  
1 litro de água  
macarrão já feito e seco  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Encha uma panela (do tamanho de uma panela de pressão, mas não use uma panela de pressão) com 1 litro de água.

Coloque uma panela menor por cima da água, para fazer banho-maria.

Coloque na panela menor a margarina e o óleo.

Quando a margarina derreter coloque o tomate, a cebola, o alho e o sal e cozinhe em banho-maria por 10 minutos.

Depois desligue o fogo, pegue o molho e jogue fora a água.

Pegue o macarrão e misture com o molho (é ideal fazer na mesma panela que esquentou a água).

Depois de misturado é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20037-macarrao-com-molho-caseiro.html>