

MASSA AO VINHO

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa (ninho largo ou spaghetti)
- 3 colheres de margarina
- 1 cebola grande
- 2 cubos de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 copo de vinho tinto
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a massa em água fervendo e deixe cozinhar.

Em outra panela, frite a cebola na margarina.

Acrescente os cubos de caldo de carne, o orégano e misture.

Adicione o vinho e deixe ferver.

Acrescente o queijo ralado.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Misture o molho à massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20352-massa-ao-vinho.html>