

MACARRÃO COM MOLHO VERMELHO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete

1 pacote de molho de tomate

1/2 cebola

1 fio de óleo

sal a gosto

calabresa a gosto

bacon a gosto

1 copo de requeijão

tempero para massa

1/2 copo (americano) de água

queijo mussarela a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão com água e sal, depois em uma panela, coloque um fio de óleo, aqueça e frite a cebola até dourar.

Acrescente a calabresa e o bacon, depois deixe fritar.

Coloque o molho de tomate e diminua o fogo, depois adicione o tempero pra massa e a água, se for necessário acrescente mais sal.

Coloque o requeijão, misture e desligue o fogo.

Escorra bem o macarrão e coloque na panela do molho, mexa bem até misturar todos os ingredientes. Enquanto estiver misturando, vá colocando fios de azeite para dar mais sabor.

Em uma forma, despeje todo o macarrão, jogue a mussarela por cima e leve ao forno até derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20635-macarrao-com-molho-vermelho-e-requeijao.html>