MACARRÃO COM MOLHO INCORPADO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (a sua escolha, aqui estou usando espaguete)

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo

1 caldo de galinha ou de legumes

1/2 cebola cortada em cubinhos

2 tomates maduros cortados em cubinhos

2 molhos de tomate pronto (a sua escolha)

sal a gosto

queijo ralado a gosto

água para o cozimento do macarrão

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque o macarrão para cozinhar em uma panela com água, sal e um fiozinho de óleo se achar necessário.

Deixe o macarrão cozinhando pelo tempo estipulado pelo fabricante.

MOLHO:

Molho:Em uma panela, junte o óleo ou azeite, cebola e alho e deixe dourar.

Em seguida, coloque os tomates e o caldo de legumes ou de galinha.

Deixe os tomates murcharem e, se necessário, acrescente um pouco de água, caso queiram grudar no fundo da panela.

Depois dos tomates murchos, acrescente os molhos prontos, corrija o sal, adicione pimenta e sirva com o macarrão já cozido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21338-macarrao-com-molho-incorpado.html