

# MACARRÃO COM TOMATE E MANJERICÃO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão borboleta  
6 tomates maduros sem pele picados  
2 dentes de alho  
30 folhas ou 1 punhado de manjericão  
5 colheres (sopa) de azeite  
200 g de queijo parmesão ralado na hora  
150 g de azeitonas pretas ou verdes cortadas em rodelas  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
4 colheres (sopa) de azeite

## MODO DE PREPARO

Preaqueça a panela e doure o alho no azeite.  
Acrescente o tomate e refogue até desmanchar.  
Adicione a azeitona e deixe cozinhar um pouco.  
Só depois acrescente sal e pimenta-do-reino moída a gosto.  
Por fim, junte as folhas de manjericão e abafe a panela com a tampa.  
Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem em água e sal.  
Escorra, misture ao molho e regue com bastante azeite.  
Sirva em seguida com queijo ralado a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21403-macarrao-com-tomate-e-manjericao.html>