

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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