

# 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-macarao-com-tomate-e-manjericao.html>