

MACARRÃO AO MOLHO DE CREME DE RICOTA (VEGETARIANO)

INGREDIENTES

200 g de macarrão integral ou comum de sua preferência (parafuso, espaguete, etc)

1 sachê ou lata de molho de tomate tradicional

6 colheres (sopa) de creme de ricota light pronto ou caseiro

1 lata de milho verde (opcional)

azeite

tempero batido (cebola, alho e ervas de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa com um fio de azeite até o ponto desejado.

Em uma panela, acrescente o tempero e o molho de tomate.

Acrescente um pouco de água.

Coloque as colheres do creme de ricota e misture.

Adicione o milho verde.

Deixe ferver e sirva com o macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21407-macarrao-ao-molho-de-creme-de-ricota-vegetariano.html>