

MACARRÃO COM REQUEIJÃO DA MANU

INGREDIENTES

500 g macarrão espaguete
1 pote de requeijão
100 g azeitonas sem caroço
1 pacote de molho de tomate sabor sua preferência
óleo em quantidade que cubra a cebola
1 cebola média cortada em rodela
1 dente de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente, passe-o no alho e óleo, coloque num refratário e reserve.

Em seguida, corte a cebola em rodela numa panela e cubra com óleo.

Deixe dourar e acrescente o molho de tomate da sua preferência.

Adicione a azeitona e deixe pegar gosto.

Acrescente o requeijão e deixe borbulhar.

Acerte o sal e então o molho estará pronto, é só acrescentar por cima do macarrão.

Sirva acompanhado de frango assado ou carne assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23814-macarrao-com-requeijao-da-manu.html>