

MOLHO ESPECIAL DE MACARRONADA

INGREDIENTES

1/2 pimentão picado

4 colheres (sopa) cheias de manteiga

2 sachês (5 g cada) de tempero pronto (em pó e de preferência com pimenta pra dá o sabor mais picante)

1 colher (chá) de colorau

2 batatas médias ou grandes

3 copos de água morna (aproveite a água fervente do macarrão após escorrê-lo)

4 colheres (sopa) bem cheias de leite em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, não precisa deixar elas muito mole, basta ficar em um ponto onde não sobre pedaços delas após passar no liquidificador.

Coloque os copos de água morna numa vasilha (reserve um dos copos para depois) e dissolva o leite em pó.

Tempere com sal a gosto.

Refogue a margarina com o pimentão numa panela separada.

Quando o pimentão dourar, acrescente os sachês de tempero pronto, o colorau e mexa bem.

Acrescente a mistura do leite e deixe em fogo médio até notar que ficou um caldo mais grosso.

Feito isso, desligue.

Após cozidas as batatas, descasque-as e bata no liquidificador junto ao caldo.

Se após isso ficar muito grosso, coloque aos poucos aquele último copo de água quente reservado, até conseguir uma consistência meio termo do caldo.

Lembre-se que o macarrão absorve o líquido, então não é bom que o molho fique muito grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24651-molho-especial-de-macarronada.html>