

MACARRONADA COM ALMÔNDEGAS

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espaguete
1 lata de almôndegas em conserva
1 cebola grande
2 dentes de alho
2 tomates grandes
1 colher de extrato de tomate
1 tablete de caldo knorr sabor galinha
400 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque 400 ml de água numa panela e coloque em fogo médio.

Quando ferver, adicione o macarrão.

Enquanto o macarrão está no fogão, em outra panela, coloque os demais ingredientes também em fogo médio.

Comece a mexer, até que as almôndegas estejam cozidas.

Em seguida, retire o macarrão do forno, deixe-o escorrer e, quando estiver frio, junte-o às almôndegas.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25082-macarronada-com-almondegas.html>