

MACARRÃO AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

4 dentes de alho
1 cebola inteira cortada em cubinhos
1 pimentão cortado em cubinhos
1 tomate cortado e cubinhos
2 colheres de azeite
4 colheres de molho de tomate
1/2 pacote de macarrão
1 cubinho de caldo de carne
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o macarrão por 8 minutos com uma pitada de sal.

Numa panela junte o azeite, o alho, a cebola, o pimentão, o tomate e o cubinho de caldo de carne, refogue tudo.

Coloque o molho de tomate e deixe cozinhar por 10 minutos.

Desligue o fogo e misture o macarrão com o molho, sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25545-macarrao-ao-molho-especial.html>