

# 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-macarao-ao-molho-especial.html>