

# 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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