

MACARRÃO COM MOLHO DE COGUMELOS E TOMATES

INGREDIENTES

250 g de macarrão (fica mais gostoso com o gravata ou o penne)

1 lata de creme de leite (eu usei de soja)

15 tomates cereja

5 cogumelos paris

1 cebola pequena (também fica bom com alho poró)

alho a gosto

pimenta-do-reino a gosto

manjericão a gosto

1 pitada de noz-moscada

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Coloque a água do macarrão para esquentar e vá fervendo a massa durante o preparo do molho.

Numa wok (de preferência), aqueça o azeite com a noz-moscada e a pimenta (o gosto vai ficar mais pronunciado assim).

Frite o alho e a cebola até dourar, acrescente os tomates cortados ao meio e os cogumelos (pode-se usar tomates grandes também, cortados em 8 pedaços) com o manjericão.

Mexa frequentemente durante uns 5 minutos até sentir que os tomatinhos e os cogumelos estão cozidos.

Acrescente o creme de leite e mexa mais um pouquinho.

Escorra o macarrão e acrescente na panela do molho, ainda cozinhando.

Mexa mais um pouco para o molho misturar bem e desligue.

Salpique com folhinhas de manjericão fresco para decorar.

É possível trocar o creme de leite por molho de tomate pronto, fica bom também.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26689-macarrao-com-molho-de-cogumelos-e-tomates.html>