MACARRONADA ITALIANA COM MOLHO DE TOMATE CASEIRO

INGREDIENTES

1/2 kg de macarrão ao seu gosto (eu usei talharim)

1/2 kg de tomate maduro

1 cebola branca grande

2 colheres de sopa de manjericão desidratado

manjericão fresco a gosto

2 colheres de orégano

2 colheres de salsinha e cebolinha picadas

2 dentes de alho

água filtrada

sal a gosto

queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA DE TOMATE:

Massa de Tomate:Adicione no liquidificador os tomates, o alho, a cebola, o manjericão desidratado, a salsinha, cebolinha, o orégano e o manjericão fresco.

Bata até todos os ingredientes estarem triturados, caso precise adicione água aos poucos. Leve ao fogo em uma panela média, adicione sal a gosto e deixe cozinhar, adicione água quando preciso. Depois que o molho cozinhar coloque sobre o macarrão em uma travessa.

Polvilhe o manjericão fresco e o parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34049-macarronada-italiana-com-molho-de-tomate-caseiro.html