

MACARRÃO COM MOLHO DELICIOSO

INGREDIENTES

500 gr de macarrão
1 lata de molho de tomate
1/2 cebola picada
azeite para refogar
2 colheres de sopa de margarina
2 dentes de alho amassados
sal
orégano
salsinha
pimenta
1 pitada de açúcar
queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até que ele fique al dente e reserve

Em outra panela adicione a cebola e o azeite e refogue. Depois, despeje o molho de tomate, o orégano, a salsinha, pimenta, sal, pitada de açúcar e qualquer outro tempero que julgue necessário

Mexa o molho e deixe em fogo baixo até engrossar, reserve.

Na mesma panela em que cozinhou o arroz, coloque o alho bem amassado e a margarina e deixe dourar. Depois coloque o macarrão e mexa sempre, tomando o cuidado de não deixar que grude nos cantos da panela (para não ficar duro).

Desligue o fogo, sirva o macarrão com o molho.

Fica maravilhoso! O segredo é refogar o macarrão com a margarina antes de servir com o molho. Experimente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34680-macarrao-com-molho-delicioso.html>