

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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