MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de macarrão penne 500 g

5 litros de água

1 fio de óleo

sal a gosto

MOLHO:

Molho:1 sachê de molho de tomate

1/2 cebola média

2 dentes de alho

200 ml ou mais de água

1 caldo de knorr (se quiser)

cebolinha e salsinha a gosto

sal a gosto

250 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Faça a massa do macarrão normalmente como indica a embalagem.

Quando estiver ao ponto (nem muito dura nem muito mole) desligue a panela e escorra a massa, reserve.

MOLHO:

Molho:Jogue um pouco de óleo na panela, alho e a cebola, deixe dourar.

Jogue o molho de tomate e a água e deixe apurar.

Quando o molho estiver fervendo acrescente o sal,knorr,a cebolinha e a salsinha.

Quando o molho já estiver apurado acrescente o macarrão e mexa até os dois se fundirem.

Em um refratário de vidro despeje o macarrão e coloque as fatias de queijo por cima, leve ao forno e espere o queijo derreter.

Desligue e sirva ainda quente.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34719-macarrao-ao-molho-de-tomate-com-queijo.html