

MACARRÃO INTEGRAL AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote (ou a quantidade que desejar) de macarrão integral (eu sempre uso o macarrão integral Talharim)
1 fio de óleo
1 litro d'água (ou mais, ou menos, depende da quantidade do macarrão)
1 pitada de sal
2 ovos

MOLHO ESPECIAL:

Molho especial: 1 colher e 1/2 de ketchup (colher de sopa)
1 colher e 1/2 de maionese (colher de sopa)
1 colher de molho agridoce (colher de sopa)
1 colher de geleia de pimenta (colher de sopa)
1 colher de massa de tomate (colher de sopa)
1 colher de alho picado (colher de café)
Cheiro verde (para decorar)

MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque os ovos para cozinhar. Após cozidos, separe-os. Coloque água para ferver em uma panela (quantidade de água depende da quantidade do macarrão), e despeje o macarrão na panela de água fervente, acrescente um fio de óleo e uma pitada de sal a gosto. Após o macarrão cozido, escorra-o e faça o molho.

Em uma panela acrescente o ketchup e maionese misturados (molho rosê), a geleia de pimenta e o molho agridoce. Mexa bem e separe. Em outra panela, sobre fogo médio, acrescente o alho picado, a massa de tomate e um pouco de água para não ficar seco. Após isso, despeje o macarrão cozido nessa panela. Mexa bem. Após isso, acrescente o molho preparado, mexa bem, para que todo o macarrão pegue bem o molho. Finalize com os ovos cozidos sem casca e com o cheiro verde para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34981-macarrão-integral-ao-molho-especial.html>