

RIGATONI COM MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo extra virgem de oliva
- 1 dente de alho (cortado ao meio)
- 1 lata de tomates descascados (inteiros)
- 200 g de macarrão tipo rigatone
- 4 unidades de manjeirão fresco (folhinhas inteiras)
- sal a gosto
- 100 g de queijo tipo parmigiano reggiano ralado

MODO DE PREPARO

Aquecer o óleo extra virgem de oliva em uma frigideira juntamente com o dente de alho cortado ao meio. Deixe dourar o alho e retire-os.

Tire a frigideira do fogo e acrescente os tomates descascados. Recoloque no fogo (médio) e, com uma colher de madeira, amasse os tomates aos poucos, até que o molho fique uniforme. Em seguida, coloque o sal a seu gosto e deixe em fogo baixo por cerca de 20 minutos, mexendo de vez em quando. Enquanto isso cozinhe o macarrão.

Coloque água numa panela e deixe ferver com um punhado raso de sal grosso. Em seguida coloque os rigatones e cozinhe al dente.

Escorra o macarrão até que não reste água e coloque a metade do molho na panela. Misture com o queijo ralado e coloque nos pratos. A outra metade coloca-se por cima de cada prato de macarrão, e caso queira, mais queijo ralado. Finalmente decora-se com 2 folhas de basílico fresco em cada prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35318-rigatoni-com-molho-de-tomate.html>