

MACARRÃO À MARGHERITA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote macarrão talharim massa tipo caseira

1/2 colher sopa sal

MOLHO:

Molho: 1 lata de tomates pelados

100 ml água

1 pitada de açúcar

Manjericão a gosto

1 xícara queijo parmesão ralado fresco

sal a gosto

4 dentes de alho

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Amasse o alho junto com o sal para fazer o tempero.

Coloque 1 fio de azeite na panela e o tempero para dourar.

Quando o alho já estiver dourado acrescente o tomate pelado e a pitada do açúcar, para tirar a acidez do tomate.

Com a ajuda de uma colher pique os tomates em tamanhos menores.

Acrescente a água e deixe cozinhar até engrossar o molho.

Acerte o sal para ficar do seu gosto.

Em um refratário coloque mais 1 fio de azeite no fundo e acrescente uma camada de macarrão, uma de tempero e salpique as folhas de manjericão.

Repita esse processo até fim.

Na última camada coloque o queijo parmesão ralado por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por uns 10 minutos.

Sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37189-macarrao-a-margherita.html>