

MACARRÃO SEM SUFOCO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão espaguete
- 1/2 cebola picada
- óleo ou azeite
- 3 dentes grandes de alho picadinhos
- queijo ralado a gosto
- 2 caixas grandes de molho pronto (pomarola)

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue o alho com um pouco de óleo ou azeite (o suficiente para cobrir o fundo da panela. Nesse ponto, se preferir, pode adicionar calabresa picadinha mas não use muito óleo ou azeite nesse caso, a calabresa também solta gordura.

Coloque a cebola picada e mexa até dourar.

Refogue tudo bem e só depois coloque o molho pronto (pomarola).

Mexa até o molho ficar com uma carinha mais grossa.

Quando o molho estiver nesse ponto, você pode adicionar uma lata de creme de leite, é só ir adicionando aos poucos e mexendo até o molho ficar rosado.

Espere ferver um pouco para pegar gosto.

Retire do fogo e arrume o molho sobre o macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38463-macarrao-sem-sufoco.html>