

MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 2 cebolas picadas
- 5 dentes de alho espremidos
- 2 colheres de azeite
- 2 kg de tomates sem pele e sem sementes, picados em pedaços grandes
- 1/2 xícara (chá) de extrato de tomate
- Pimenta-do-reino moída
- 1/2 xícara (chá) de manjericão
- 1 colher (sopa) de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, frite a cebola e o alho no azeite até que estejam macios.

Junte o tomate e o extrato, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e deixe levantar fervura.

Tampe e cozinhe em fogo baixo por mais 15 minutos.

Pique o manjericão e acrescente ao molho.

Mexa bem.

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem e misture ao molho.

Polvilhe o queijo parmesão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40957-macarrao-parafuso-com-molho-de-tomate-e-manjericao.html>