MACARRÃO AO AZEITE

INGREDIENTES

macarrão a gosto, na quantidade para uma pessoa, para mais porções aumente os ingredientes

azeite extra virgem

sal (a gosto)

1 tomate

1/2 cebola

1 alho

1 colher rasa philadelphia light

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Para o macarrão não ha segredo. Uma panela com água sal e azeite.

Quantidade do macarrão pode variar de pessoa pra pessoa, no meu caso usei porção pra 1 pessoa.

Deixe o macarrão cozinhando, ate que fique na consistência que mais gostar.

MOLHO:

Molho:Enquanto o macarrão esta cozinhando: pique a cebola, o alho e o tomate em cubinhos.

Coloque tudo dentro de uma panela com azeite e sal a gosto.

Em fogo baixo vá mexendo ate a cebola começar a dourar.

Acrescente o Philadelphia Light e continue mexendo.

Quando tudo estiver bem misturado, apague o fogo.

MACARRÃO E MOLHO:

Macarrão e Molho:Após cozinhar escorrer o macarrão, coloque-o dentro da panela com o molho e em fogo baixo misture bem. Não precisa ser por muito tempo, é só o tempo de misturar!

Se preferir pode servir com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44749-macarrao-ao-azeite.html