MACARRÃO FÁCIL À LA D. DORA

INGREDIENTES

1 cebola grande inteira cortada em rodelas

2 colheres de extrato de tomate elefante

3 colheres de sobremesa de óleo

1 colher de sobremesa de margarina

1 colher de chá de azeite doce

1 colher de chá de sal cheia (no molho)

1 colher de sobremesa de sal (na água)

2 colheres de chá de açúcar

1 copo de 200 ml de água

1 pacote de macarrão de sêmola

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Recheie a cebola no óleo até dourar.

Coloque o extrato de tomate sempre mexendo até trocar de cor.

Acrescente a xícara de água, margarina, sal e açúcar.

Deixe ferver, depois de pronto acrescente o azeite doce.

MASSA:

Massa:Coloque 4 litros de água para ferver numa panela grande com o sal, após levantar fervura, coloque o pacote do macarrão e deixe cozinhar por 10 minutos mexendo de vez em quando.

Desligue o fogo e coloque 2 copos de água fria na panela, depois escorra o macarrão e coloque na panela do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46297-macarrao-facil-a-la-d-dora.html