MOLHO ESPECIAL PARA MASSAS

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão:1/2 pacote de macarrão (qualquer tipo como parafuso)

1 litro e meio de água fervente

1 colher de óleo

MOLHO:

Molho:1 colher de manteiga

1 lata ou sachê de molho de tomate

3 colheres de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão do jeito que preferir.

Em uma panela, coloque a manteiga e a deixe derreter.

Despeje o molho de tomate, mexa-o bem e o deixe ferver bastante.

Acrescente o creme de leite e o mexa com um GARFO, pois deixará o molho bem laranja e deixará com o gosto bem leve do molho

Deixe em fogo baixo fervendo com a tampa fechada, depois de 1 minuto desligue e o mexa.

Sirva-se e se quiser coloque queijo parmesão ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48543-molho-especial-para-massas.html