

MOLHO DE MACARRÃO

INGREDIENTES

- 1 tomate picado
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picado
- 5 colheres (sopa) massa de tomate
- 3 colheres (sopa) de maionese
- macarrão já cozido
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

Primeiramente cozinhe o macarrão como de costume.

Coloque a frigideira para esquentar, despeje um pouco de óleo, coloque a cebola para dourar e depois acrescente o alho picado e o tomate.

Depois que os temperos estiverem suados, acrescente um pouco de água e espere ferver (ps: se for adicionar carne para fazer uma sopa acrescente nesse momento).

Despeje a massa de tomate e quando ferve, espere ferver novamente e adicione o maionese (eu usei a Hellmann's). Mexa até que forme um creme homogêneo.

Por último misture o macarrao e mecha para que o molho o envolva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49502-molho-de-macarrao.html>