MACARRÃO À MEXICANA

INGREDIENTES

100 g de macarrão

5 pimentas de cheiro cortadas em rodelas

1 cebola média cortada em rodelas

20 gramas de manteiga

3 colheres de sopa de azeite de pimenta (pimenta em conserva de azeite)

4 colheres de sopa de molho de tomate

1 cubo de tempero, sabor carne

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em 1 litro de água fervente com sal.

Coloque a manteiga e o azeite de pimenta numa panela.

Adicione a cebola e as pimentas de cheiro e refogue.

Coloque o molho de tomate e o cubo de tempero

Se precisar adicione um pouco de água.

Escorra o macarrão em água corrente.

Despeje o macarrão no molho e misture.

Divida em dois pratos e aproveite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50406-macarrao-a-mexicana.html