

MACARRÃO À MEXICANA

INGREDIENTES

- 100 g de macarrão
- 5 pimentas de cheiro cortadas em rodela
- 1 cebola média cortada em rodela
- 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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