

MACARRONADA DE DOMINGO À LA TATAE

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero: 3 alhos grandes amassados

1 cebola pequena em pedacinhos

1 colher (de sopa rasa) de sal

3 colheres (de sopa) de óleo de soja, ou de arroz, ou de canola, (de sua preferência)

1 cenoura pequena (crua com a casca), cortada em pedacinhos

1 pitada de orégano ou 6 folhinhas de manjerição

1 folha pequena de louro

2 colheres (de café) de colorau

1 colher (de sopa) de molho de tomate pronto, do mercado, há várias marcas a escolha.

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque 4 litros de água, um fio de óleo e leve para ferver.

Enquanto isso, em uma frigideira pequena, frite o alho, a cenoura, o orégano, o louro, o molho e o sal, frite até a cebola e o alho ficarem dourados.

Jogue o colorau agora, deixe 10 segundos e ponha uma xícara (pequena) de água, deixe cozinhar por 3 minutos, desligue o fogo e reserve.

Em seguida, coloque o macarrão na água fervente da panela, isso irá esfriar a água, misture por 5 minutos com colher de pau para que não grude (após ferver novamente, cozer por 7 minutos, ficará al dente), antes de escorrer, acenda o fogo do tempero (é rápido) escorra o macarrão, lave com água fria e escorra novamente, rápido para que não esfrie e jogue o macarrão na panela e jogue o tempero fervendo, misture energicamente, com uma colher de pau e pronto.

Deixe a panela tampada para que não esfrie até servir ou ponha numa travessa com tampa e leve a mesa à hora de servir.

Enfeite com ovos cozidos fatiados, azeitonas verdes e folhas de salsa.

Nesse caso, cozinhe os ovos em água fria por nove minutos exatos (para que não fique com as gemas escuras) e reserve, antes de tudo.

Em seus pratos, deixe que cada qual, ao seu gosto, polvilhe queijo parmesão, com cautela, lembrando que esse queijo é muito salgado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51541-macarronada-de-domingo-a-la-tatae.html>