

PRATICAMENTE DIVINO

INGREDIENTES

- 1 tomate grande cortado em cubinhos
- 1 cebola grande cortadada em cubinhos
- 2 dentes de alho
- 2 caldo de legumes
- 1 chicara de cebolinha picada
- 1 pimenta dedo de moça sem semente picadinha
- 1 lata de molho de tomate do bom
- 1/2 maço de macarrão
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- Sal

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite ou a manteiga e doure o alho, em seguida acrescente a cebola e o tomate e deixe dar uma refogada, depois acrescente a lata de molho e 1/2 lata do mesmo de água.

Deixe ferver um pouco ai jogue o atum ralado e a cebolinha e deixe ferver até o molho ficar grosso.

Enquanto isso cozinhe o macarrão em 1 litro de água com um fio de azeite e 1 pitada de sal.

Escorra o macarrão, coloque no prato e despeje o molho em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52080-praticamente-divino.html>