

MACARRÃO COM MOLHO ROSÊ

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 lata de extrato de tomate

2 latas (do extrato) de água

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de azeite

1 tablete de caldo knor

1 pitada de orégano

Sal a gosto

MACARRÃO:

Macarrão: 1 pacote de macarrão tipo espaguete

1 colher (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque o azeite, sal, caldo knor e o orégano e leve ao fogo e deixe fritar até dourar.

Em seguida acrescente o extrato de tomate, mexa bem. Após coloque a água, mexa bem e deixe cozinhar até que o molho fique bem grosso. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite com o soro, mexa bem e reserve.

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão como de costume. Assim que ele estiver cozido, escorra-o e lave-o em água corrente rapidamente. Depois de escorrido coloque em uma travessa e misture o azeite. Em seguida coloque o molho rosê sobre o macarrão e polvilhe com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52087-macarrao-com-molho-rose.html>