MACARRÃO AO POMODORO DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa longa de grano duro cozida al dente

50 ml de óleo

1 dente de alho amassado

700 gramas de tomate sem peles e sem sementes, picados em cubinhos

2 colheres de sopa de extrato de tomate

½ xícara de chá de cheiro verde picado

Sal, pimenta e glutamato monossódico a gosto

50 ml de azeite extra virgem

Queijo ralado a gosto para servir

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, o alho, os tomates, o extrato e leve ao fogo bem forte para engrossar rapidamente. Tempere com sal, pimenta e glutamato a gosto e junte o azeite e o cheiro verde. Acrescente o molho a massa e sirva bem quente com queijo ralado a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52625-macarrao-ao-pomodoro-da-abima.html