

MACARRÃO CAPELETTI AO MOLHO DE TOMATE.

INGREDIENTES

- 1 kg (pacote) de macarrão tipo capeletti
- 1 colher de sopa de óleo ou azeite
- 3 tomates maduros (1 para enfeite)
- 1 cebola média
- 4 dentes de alho
- 1 pacote de extrato de tomate
- 1/2 pacote de queijo ralado
- Sal a gosto
- Bacon a gosto
- Cominho em pó ou louro em pó ou pimenta-do-reino em pó
- 1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem. O tempo de cozimento é entre 5 a 10 minutos, em água com fio de óleo e sal.

Escorra o macarrão e reserve. Guarde um pouco de água quente do cozimento.

Em outra panela, frite o bacon em pedaços ou cubos. Após, refogue o alho e, por último, doure a cebola picada, pois ela solta muita água.

Coloque os 2 tomates picados, sem sementes. Deixe formar um purê e adicione aos poucos o extrato de tomate.

Coloque 1/3 de água (use o pacote do extrato para medir).

Deixe cozinhar e adicione o tempero de sua preferência, incluindo o sal e o caldo de carne.

Em um refratário de vidro, coloque o macarrão (utilize a água reservada para soltar se a massa grudar uma na outra) e despeje o molho por cima.

Coloque o queijo ralado por cima do molho.

Por fim, coloque o tomate cortado em fatias para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54827-macarrao-capeletti-ao-molho-de-tomate.html>