MACARRÃO ESPECIAL COM MAIONESE

INGREDIENTES

250g de macarrão espaguete, ou outro que preferir

1/2 cebola picada

1 tomate picado

3 dentes de alho picados

1/2 xícara de tempero verde picado

2 colheres de sopa de margarina

1 cubo de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar em água fervente.

Depois de 5 minutos do preparo do macarrão aqueça uma panela ou frigideira.

Aqueça a margarina e acrescente a cebola para dourar.

Acrescente o alho e o tomate picados e refogue bem até criar um pouco de água do tomate.

Acrescente o sal.

Acrescente o caldo de carne e dissolva no molho.

Você pode usar a própria água do preparo do macarrão para dar ponto ao molho.

Refogue por 5 minutos e acrescente o tempero verde e a maionese.

Refogue mais 1 minuto, e desligue o fogo.

Escorra o macarrão e siva com o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55727-macarrao-especial-com-maionese.html