

# MACARRÃO COM MOLHO DE VINAGRE

## INGREDIENTES

500 g de macarrão (penne ou parafuso)

2 tabletes de caldo de galinha

1 colher cheia de extrato de tomate

2 colheres de óleo

1/2 xícara de vinagre branco

## MODO DE PREPARO

Comece colocando o macarrão pra cozinhar

Quando estiver no ponto de sua preferência, escorra

Na mesma panela, coloque o óleo pra esquentar e dissolva os caldos

Acrescente a colher de extrato de tomate

Quando os caldos estiverem esfarelados, acrescente o vinagre e mexa bem

Continue mexendo até que o álcool do vinagre desapareça, por aproximadamente 5 minutos

O caldo irá diminuir e engrossar bastante

No pouquinho de caldo grosso que ficar no fundo da panela, jogue o macarrão

Mexa até que o caldinho incorpore na massa

Acrescente queijo ralado na massa pronta, a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11193-macarrao-com-molho-de-vinagre.html>