

MACARRONADA AO MOLHO

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão fino (espaguete)
- 1/2 lata de milho verde
- 1 cebola picada
- 1 pimentão médio picado (sem semente)
- 1 tomate picado (sem semente)
- 2 colheres de massa de tomate
- 100 ml de água
- 1 sachê de tempero pronto sabor carne
- óleo ou azeite a gosto
- 1 dente de alho bem picadinho

MODO DE PREPARO

Cozinhe 250 g de macarrão fino (espaguete) na água bem quente; mexa com o auxílio de um garfo para não grudar

Depois de cozido, escorra, lave em água corrente na temperatura ambiente ou gelada e escorra bem

Em uma panela coloque o óleo ou azeite, o alho e deixe dourar

Em seguida, coloque as 2 colheres de massa de tomate, 100 ml de água, o tomate, a cebola, o pimentão, o milho verde escorrido e um sachê de tempero pronto sabor carne; mexa até ferver

Desligue o fogo e adicione o macarrão, misture

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9408-macarronada-ao-molho.html>