MACARRONADA NORDESTINA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão parafuso

2 colheres (sopa) de azeite de dendê

orégano

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

100 ml de água

3 tomates grandes

manjericão

queijo mussarela

pimenta calabresa ou pimenta-do-reino

1 colher (chá) de sal para o molho e sal a gosto para o macarrão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão

Corte o tomate em rodelas e retire as sementes

Em uma panela, ferva os tomates com o azeite, sal, água, orégano, pimenta (a gosto), manjericão, alho e cebola

Quando o tomate soltar o líquido e formar um caldo mais cremoso, desligue o fogo e misture para esfriar

Depois que esfriar, bata no liquidificador

Em um refratário, misture o molho e o macarrão

Cubra com queijo mussarela e leve ao forno médio até o queijo derreter

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12488-macarronada-nordestina.html