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 auxilio 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9408-macarronada-ao-molho.html