

# MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE

## INGREDIENTES

### Molho

- 1 pitada de sal
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1/2 colher (sopa) de alho em pasta ou 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de margarina (não muito cheia)
- 1/2 cebola picada
- 1/2 colher (sopa) de colorau
- 1/2 colher (sopa) de tempero integral em copo (vermelho)
- 1/2 colher (sopa) de tempero integral em copo (verde)
- 1 tomate picado

### Massa

- 500 g de macarrão furado
- 1 colher de sal
- água corrente
- não coloque óleo

## MODO DE PREPARO

### Massa

grudar, assim que a água começar a ferver, coloque a massa espalhada afundando aos como dizem

e lave em água corrente pra não grudar (como eu faço) ou coloque azeite ou óleo

### Molho

Logo após, coloque o resto dos ingredientes e esprema o tomate com o garfo

Assim que ficar pronto, para ficar fácil de misturar com a massa, coloque um pouco no fundo da panela

Por último, coloque o resto do molho por cima e mexa

### Obs

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7216-macarrao-ao-molho-de-tomate.html>