

MACARRÃO DA VOVÓ

INGREDIENTES

macarrão que preferir (espaguete, baguetti, parafuso, etc)

3 dentes grandes de alho

3 sachês de molho de tomate

2 colheres de óleo ou azeite de oliva

sal, pimenta-do-reino e temperos a gosto

carne moída (o tanto que achar melhor)

água (quanto achar necessário)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão no tempo indicado na embalagem.

Doure o alho no óleo em uma panela e acrescente a carne moída com os temperos, fritando-a.

Depois de fritar, coloque o molho de tomate e a água e deixe o molho engrossar.

Em seguida, em um recipiente, coloque o macarrão já cozido com o molho e mexa.

Sirva com queijo parmesão ralado e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17992-macarrao-da-vovo.html>