

MACARRONADA TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo espaguete (tradicional)

300 g de carne moída (ou frango desfiado)

4 tomates picadinhos

1/2 lata de molho de tomate pronto

1 cebola

3 dentes de alho

sal a gosto

1 xícara (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Adicione água em uma panela e deixe ferver.

Adicione 1 xícara (chá) de óleo, para o macarrão ficar soltinho.

Depois de 30 minutos, já estará cozido seu macarrão.

Para o molho, adicione cebola cortada em cubinhos, alho cortado em cubinhos, e 1 xícara (chá) de óleo.

Mexa até dourar, adicione os tomates cortados em cubinhos, depois coloque o molho de tomate pronto.

Coloque sal e se você não gostar do molho ácido, adicione 1 colher de açúcar.

Misture e adicione 300 g de carne moída.

Mexa, deixe um pouco cozinhando, depois escorra o macarrão.

Coloque em uma travessa e misture o molho, sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18693-macarronada-tradicional.html>