

MASSA BOLONHESA DA CAROL

INGREDIENTES

2 dentes de alho
20 g de manteiga
50 g de bacon em cubos
200 g de alho francês em rodela
400 g de carne picada
sal
pimenta de moinho
1 lata de tomate em cubos
água
sal
200 g de penne ou fusilli
1 lata de cogumelos em lâminas
50 g de milho doce
folhas de manjeriço

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga com o alho num tacho, junte o bacon em cubos e o alho francês em rodela.
Deixe cozinhar até o alho francês estar mole.
Junte a carne picada e deixe fritar sobre fogo médio a forte, mexendo sempre até a carne perder o tom rosado.
Tempere com sal, pimenta e junte o tomate em cubos.
Tape, reduza o calor e deixe cozinhar durante cerca de 20 minutos.
Coloque um tacho ao fogo com água.
Quando ferver, tempere com sal e introduza a massa.
Deixe cozinhar até estar al-dente.
Quando a carne estiver quase pronta, junte-lhe os cogumelos escorridos e o milho.
Deixe retomar fervura e misture com a massa bem escorrida.
Enfeite com folhas de manjeriço.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19262-massa-bolonhese-da-carol.html>