

MACARRÃO À BOLONHESA COLORIDO

INGREDIENTES

500 g de macarrão fidelinho

1 kg de carne moída

680 g de molho de tomate pronto

310 g de azeitona

1 lata de milho verde

1 cebola grande

tempero de preferência (sugestão: alho e sal)

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída apenas com tempero e óleo e cozinhe o macarrão (reserve ambos).

Coloque tempero e óleo em uma panela e refogue a cebola picada.

Adicione o molho de tomate.

Acrescente 1/2 xícara de água e deixe ferver por mais ou menos 5 minutos.

Com o molho ainda em fervura, acrescente o macarrão e depois a carne moída.

Despeje em uma vasilha grande e misture o milho e a azeitona.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19481-macarao-a-bolonhesa-colorido.html>