

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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