

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E MOLHO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão

500 g de carne moída

1 tomate

1 cebola

1/2 pimentão

pomarola a gosto

água a gosto

1 a 2 pacotes de queijo ralado

azeite ou óleo a gosto

pimenta branca ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água pra ferver, depois deixa-a esfriar e despeja o macarrão.

Cozinhe a carne moída, pique o tomate, a cebola e o pimentão.

Coloque em uma panela um pouco de azeite e deixe esquentar, depois adicione o tomate e deixe cozinhar um pouco.

Acrescente a cebola e o pimentão, se preferir pode adicionar a salsinha e cebolinha também.

O tomate irá cozinhar e fazer um caldo, se ficar pouco adicione a água.

Para o molho, coloque um pouco de pomarola, para dar um gostinho e um pouco de pimenta.

Coloque em uma assadeira um pouco de azeite, acrescente o molho, depois uma camada de macarrão, uma camada de carne moída e outra camada de macarrão, depeje o queijo ralado por cima.

Coloque no forno até grelhar o queijo e depois sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22668-macarrao-com-carne-moida-e-molho.html>