

MACARRÃO BOLONHESA ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de macarrão spaghetti caseiro

500 g de carne moída

5 tomates

150 g bacon

1 molho de tomate

1 cebola

cheiro-verde

orégano e manjericão

pimenta calabresa (opcional)

1 cubo de caldo de carne ou sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tire a pele e sementes dos tomates, corte em cubos e coloque numa panela para derreter.

Quando os tomates estiverem dissolvidos, adicione o molho de tomate, orégano, manjericão e reserve.

Corre o bacon em pequenos pedaços e frite.

Tire o excesso de gordura e reserve em uma panela grande.

Deixe a cebola dourar, adicione a carne, caldo de carne e sal deixe cozinhar bem.

Quando a carne estiver cozida, adicione o bacon, o molho vermelho, um pouco do cheiro-verde e reserve.

Em outra panela, cozinhe a massa até o ponto al dente, sirva o macarrão em uma travessa e despeje o molho por cima.

Polvilhe cheiro-verde e parmesão ralado em cima da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24351-macarrao-bolonhesa-especial.html>