

O MELHOR MACARRÃO DO MUNDO

INGREDIENTES

macarrão

queijo coalho

2 linguiças calabresa

extrato de tomate

alho

cebola

sazón (carne)

cominho

coentro

pimentão (verde ou vermelho)

1 kg de carne moída

MODO DE PREPARO

Refogue o alho junto com a cebola, o cominho, o coentro e o pimentão em uma panela com um pouco de óleo, acrescente a linguiça calabresa devidamente cortada em cubinhos e sem pele até fritar.

Após esse processo acrescente a carne moída e refogue tudo junto mexendo até dar o ponto.

Vá acrescentando os demais temperos aos poucos, experimentando para ver o ponto do sal.

Após pronto, reserve.

Cozinhe o macarrão e acrescente o refogado.

Por último, acrescente o queijo coalho cortado em cubinhos, mexa e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24770-o-melhor-macarrao-do-mundo.html>