

MASSA AO MOLHO SCKARVAN

INGREDIENTES

1 pacote de massa talharim
500 g de iscas de carne
2 tomates picados
1/2 pimentão picado
2 cebola picadas
1 dente de alho picado
3 colheres de óleo
salsa verde picado
1 caixa de creme de leite
1 pacote de queijo ralado
1/2 cubo de caldo knorr carne
molho de pimenta
orégano
sal

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Coloque em uma panela, as iscas de carne com 1 colher de óleo e deixe fritar bem.

Depois, adicione a cebola na carne e frite-a um pouco.

Quando a cebola estiver dourada, adicione o pimentão, os tomates, 1/2 cubo de caldo knorr e 3 xícaras de água, espere ferver.

Quando o molho estiver fervendo, adicione colorau, a massa de tomate, o orégano e o sal a gosto.

Mantenha no fogo, até engrossar e desligue.

MASSA:

Massa: Em uma panela, ferva a água e adicione o talharim, o sal a gosto e mexa para não grudar a massa.

Quando estiver pronta, escorra a água e reserve.

Usando a mesma panela, prepare o tempero da massa.

Coloque 1 colher de óleo, o alho esmagado com um pouco de sal e a cebola.

Deixe fritar um pouco, até dourar.

Depois, adicione a massa na panela e coloque por cima 1 colher de óleo e a salsa picada, misture bem.

Estando a massa e o molho vermelho prontos, coloque a massa em uma vasilha ou prato fundo, grande o suficiente para caber toda a massa.

Despeje por cima, um pouco de molho vermelho, cuidando para não ficar muito aguada.

Após, adicione por cima o creme de leite e o queijo ralado.

Por fim, coloque molho de pimenta a gosto, caso goste.

Para finalizar, coloque a massa no forno e deixe gratinar o queijo, até começar a derreter.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27004-massa-ao-molho-sckarvan.html>