

FUSILLI À BOLONHESA

INGREDIENTES

500 g macarrão tipo fusilli

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

500 g carne moída

5 dentes de alho

1 cebola grande

1 tomate grande

1 caixa extrato tomate

1 sachê de tempero sabor costela

manjericão

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, quando estiver "al dente", escorra.

Acrescente o macarrão junto com a manteiga, em um recipiente, reserve.

Corte a cebola e o tomate em brunoise (cubinhos pequenos).

Em uma panela, doure o alho e refogue 3/4 da cebola picada.

Quando o alho estiver dourado, acrescente a carne e o tempero de costela.

Quando a carne estiver cozida, coloque o tomate e o restante da cebola.

Logo após, acrescente o extrato de tomate e 1 colherzinha de chá de açúcar para tirar a acidez.

Quando o molho estiver pronto, é só misturar com o macarrão no refratário.

Coloque sal e pimenta a gosto.

Na hora de servir, acrescente umas folhas de manjericão e rale o queijo parmesão para dar um toque e sabor especial.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/27338-fusilli-a-bolonhesa.html>