

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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