

MACARRÃO INTEGRAL COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de macarrão integral

4 conchas de molho de tomate caseiro

sal a gosto

4 xícaras de chá de carne moída

1 colher de chá de pimenta-do-reino

fio de óleo

1 alho

5 colheres de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 1/2 litro de água, 1 colher de óleo e deixe ferver.

Assim que ferver, coloque o macarrão e deixe cozinha até ficar "al dente".

O tempo de cozimento varia com a massa.

Em outra panela, coloque o fio de óleo ou o azeite, a cebola, o alho.

Depois que fritar, coloque o sal, coloque a carne moída e deixe fritar.

Depois de tudo pronto, coloque a molho de tomate e a água.

Deixe cozinhar por mais 2 minutos.

Pronto, agora e só servir.

Sirva com alface, fica uma delicia.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27736-macarao-integral-com-carne-moida.html>