

MACARRÃO A BOLONHESA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão (de sua preferência) usei padre nosso

1 colher de óleo

2 dentes de alho (médio)

1 colher de sopa rasa de sal

250 g de carne moída

1 molho de tomate pronto (sachê)

8 fatias de queijo mussarela

1 colher de manteiga ou margarina

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com 1 fio de óleo e 1/2 colher de sal.

Mexa de vez em quando para não grudar.

Quando estiver (al dente), retire e escorra em um escurridor de macarrão e reserve.

Em uma panela, aqueça 1 colher de óleo e frite o alho já socado com o sal.

Após fritar até dourar o alho, coloque a carne moída e refogue até acabar toda a água que sai da carne (mexa, para não grudar na panela).

Coloque todo o sachê de molho de tomate de sua preferência e em seguida, coloque o macarrão que ficou reservado, mexa para misturar os ingredientes e acrescente a manteiga e 1 fio de azeite.

Por último, pique a mussarela em quadradinhos e coloque na panela junto com o macarrão, mexa para o queijo derreter e não grudar na panela, sirva quente.

Se preferir, pode colocar algumas folhinhas de manjeriço.

Aproveite as sobras de carne moída já pronta em sua geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28504-macarrao-a-bolonhese-com-queijo.html>