

# FUSILLI COM CARNE ENSOPADA

## INGREDIENTES

1 kg de paleta bovina cortada em cubos  
3 dentes de alho picados  
2 folhas de louro rasgadas  
sal e pimenta-do-reino  
1/2 colher de sopa de óleo  
3 xícaras de chá de água fervente  
2 xícaras de chá de molho de tomate  
500g de fusilli

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, o louro, o sal e a pimenta a gosto.  
Aqueça o óleo na panela de pressão, em fogo alto, frite a carne até dourar.  
Acrescente a cebola e refogue até a cebola murchar.  
Cozinhe por 20 minutos e espere a pressão sair.  
Despeje o molho de tomate, ajuste o tempero e deixe ferver por 5 minutos.  
Acrescente o macarrão e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30436-fusilli-com-carne-ensopada.html>