

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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