

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>