MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão da sua preferência

1 kg de carne moída

1 caldo knorr de carne

1 cebola ralada

1 pitada de cominho

4 colheres de sopa de molho shoyu

1 lata de extrato de tomate

azeitona

manteiga

azeite

MODO DE PREPARO

Para preparar a carne moída, coloque em uma panela metade da cebola picada, azeite e o caldo de carne.

Refogue e depois coloque a carne. Acrescente o molho shoyu e o cominho.

Acrescente água até que cubra a carne. Deixe cozinhar e vá mexendo. Deixe a água secar. Depois que secar, coloque o molho de tomate e a azeitona. Deixe cozinhar por mais alguns minutos até obter um molho encorpado e reserve.

Prepare o macarrão e deixe-o no ponto al dente, escorra.

Na mesma panela em que foi cozido o macarrão, coloque 3 colheres de manteiga e a outra metade da cebola, refogue.

Misture o macarrão.

Em uma travessa coloque o macarrão por baixo e a carne moída por cima. Se preferir, decore com cebolinha ou queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31449-macarrao-ao-molho-bolonhesa.html