

MACARRÃO DOS DEUSES 4 QUEIJOS COM PINHÃO

INGREDIENTES

800 g de carne moída
1/2 cebola grande
3 dentes de alho
10 azeitonas sem caroço
1/2 cenoura ralada
1/2 copo americano de vinho tinto seco
1 colher cheia de margarina
500 g de pinhão
200 g de fondue de 4 queijos
1/4 de molho de tomate pronto
1/2 colher de sopa de orégano
1/2 pacote de macarrão parafuso
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar o pinhão e colocar para cozinhar na panela de pressão, sem sal, por 45 minutos.

Em uma panela grande derreta a margarina.

Adicione a carne e frite um pouco junto com as azeitonas.

Adicione 1/2 cebola picada e 3 dentes de alho.

Adicionar 1/4 de molho de tomate.

Refogar até a carne pegar uma consistência e cor agradável.

Adicionar o sal e o orégano a gosto.

Deixar refogar por uns 10 minutos em fogo médio.

Diminuir o fogo, adicionar o queijo e meio copo de vinho.

Mexa em fogo baixo por mais uns 15 minutos, até estar tudo bem uniforme.

Desligue e reserve.

Retire o pinhão e descasque-o, corte a parte traseira e depois corte no meio no sentido da traseira pra parte mais fina.

Corte em pedaços menores se desejar.

Misture com a carne e o molho.

Deixe em fogo baixo, mexendo bem por uns 10 minutos. Coloque o macarrão pronto em um refratário ou panela.

Adicione a carne com molho e pinhão e misture bem.

Sirva com batata palha ou queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32126-macarrao-dos-deuses-4-queijos-com-pinhao.html>