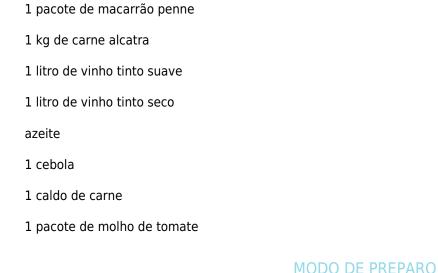
## MACARRÃO AO VINHO

## **INGREDIENTES**



MODO DE LINELA

Corte a carne em cubos pequenos.

Refogue a cebola em um fio de azeite e o caldo de carne.

Coloque a carne e refogue, após a carne refogada coloque os vinhos e deixe cozinhar a carne até levantar fervura.

Mantenha por 10 minutos em fogo baixo.

Acrescente o molho de tomate e aguarde mais 8 minutos.

Misture com o penne cozido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34210-macarrao-ao-vinho.html