

MANICOTTI À BOLONHESA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa tipo Manicotti (ou canelone)
- 500 g de carne moída (de preferência, patinho ou alcatra)
- 1 cebola pequena bem picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 tomate picado
- 2 latinhas de molho de tomate
- 1/2 copo de salsinha picada
- azeite
- sal e pimenta a gosto
- queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Numa panela, aqueça um fio de azeite e doure alho e cebola. Acrescente a carne moída e tempere a gosto (sal, pimenta e um pouquinho de vinagre). Deixe a carne cozinhar por completo e misture o tomate picado.

Em fogo médio, adicione o molho de tomate, tampe a panela e deixe por 5 minutos. Diminua o fogo para a temperatura mais baixa e deixe o molho cozinhar, mexendo de vez em quando, por aproximadamente 20 minutos. Coloque a salsinha, mexa e desligue o fogo.

Para o preparo da massa, siga as instruções da caixinha. Para essa receita, usei a massa Manicotti da Barilla e o preparo é o mesmo de uma pasta comum: ferva 3,5 litros de água em uma panela grande. Adicione uma colher (de sopa) de sal, misture. Acrescente a massa e deixe cozinhar por 9 minutos ou até que fique al dente. Escorra o macarrão, deixe esfriar em um prato ou uma tábua.

Em uma forma ou pirex, coloque duas conchas do molho, depois coloque a massa já recheada com a carne moída (use uma colherinha de café ou chá para rechear). Cubra a massa com o restante do molho e salpique o queijo parmesão. Leve ao forno (a 180°C) por cerca de 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36337-manicotti-a-bolonhesa.html>