

MACARRONADA CAPRICHADA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão gravatinha (500 g)

1/2 kg de carne moída

1 molho pronto sabor manjericão (340 g)

1 pedaço de bacon (aproximadamente 300 g)

1 linguiça calabresa defumada

500 g de azeitona fatiada verde ou preta

MODO DE PREPARO

Encha uma panela grande com aproximadamente 3 litros de água, um fio de óleo e uma colherzinha pequena de sal, espere a água ferver e acrescente o macarrão. Quando estiver totalmente cozido, escoe a água e reserve.

Em outra panela coloque uma colher de óleo e 2 dentes de alho para dourar, depois acrescente a carne moída e mexa até que o vermelho da carne tenha sumido completamente.

Deixe a carne cozinar por mais ou menos 5 minutos e acrescente meio litro de água fervente, abaixe o fogo e espere até a água secar, mexendo de vez em quando.

Corte o bacon e a linguiça defumada em pedaços pequenos e frite na panela em que irá fazer o molho. Quando estiverem bem fritos (dourados) acrescente a carne moída já pronta, o molho de manjericão e as azeitonas, deixe refogar por alguns minutos para que pegue gosto.

Misture bem o molho no macarrão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37812-macarronada-caprichada.html>