

MACARRONADA DA VIVI

INGREDIENTES

1 cebola picada
8 dentes de alho
sal a gosto
cominho com pimenta (se gostar)
1 kg de acém moído
3 folhas de louro
500 g macarrão (parafuso ou espaguete)
óleo
massa de tomate
1 tomate picado
queijo parmesão ralado
1/2 linguiça calabresa picada

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Ponha em uma panela 4 dentes de alho socados, sal e cominho com pimenta a gosto, óleo, massa de tomate e deixe refogar.

Depois coloque o macarrão cozido, misture bastante e deixe de lado.

CARNE MOÍDA:

Carne moída: Em outra panela coloque 4 dentes de alho socados, 1 cebola picada, sal e cominho com pimenta a gosto, óleo ou azeite, 3 folhas de louro e a linguiça picada, deixe dourar.

Em seguida ponha a carne moída e deixe pegar gosto.

Quando estiver no ponto acrescente o tomate picado, um puco de massa de tomate e água. Deixe ferver.

Depois desses passos, em uma travessa, faça uma camada com macarrão e por cima a carne moída. Acrescente o queijo ralado e leve ao forno por 10 minutos, num forno de 160°C.

Depois sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39126-macarronada-da-vivi.html>