

MACARRÃO DA MAMÃE

INGREDIENTES

1 kg de macarrão parafuso

1/2 kg de acém moída (carne moída)

1 sachê de molho de tomate pronto

1 cebola

1 dente de alho

orégano a gosto

2 colheres de azeite extra virgem

2 colheres de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em uma panela com água e sal.

Já cozido, escorra e lave.

Coloque de volta na panela e acrescente o orégano a gosto e as duas colheres de azeite.

Misture.

Separar outra panela e frite o dente de alho amassado e a cebola junto com as duas colheres de óleo.

Logo em seguida coloque a carne e refogue.

Deixe cozinhar.

Coloque o sachê de molho de tomate pronto.

Se necessário acrescente sal.

Junte o molho com o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/39713-macarao-da-mamae.html>