

# 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.

Separe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39713-macarrao-da-mamae.html>