

PENNE AO MOLHO CHEDDAR

INGREDIENTES

250 g de macarrão Penne (1/2 pacote)

400 g de carne moída

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho

1 sachê de caldo de carne

1 folha de louro

4 colheres (sopa) de polpa de tomate

1 sachê 340 g de molho cheddar

1 colher (sopa) azeite ou óleo

orégano ou queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente, sal e um fio de óleo cozinhe o penne entre 5 a 8 minutos, até ficar "al dente". Escorra e reserve.

Em outra panela, frite a cebola e o alho no azeite, acrescente a carne moída, o sachê de caldo de carne e a folha de louro, misture bem e deixe fritar um pouco a carne.

Acrescente a polpa de tomate e 1/2 xícara de água para cozinhar um pouco.

Mexa de vez em quando.

Quando a água secar e tiver um molho grosso, desligue o fogo.

Coloque a massa em um refratário, em seguida a carne moída, e misture.

Polvilhe.

Aqueça o molho cheddar em uma panela por 2 minutos mexendo sempre, em seguida jogue por cima do penne.

Pode polvilhar com orégano ou queijo ralado (se preferir).

Servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40971-penne-ao-molho-cheddar.html>