

# MACARRÃO DE INVERNO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo Penne

1 Kg de contra filé sem osso (pode ser substituído por patinho ou coxão mole)

1 maço de salsinha

1/2 noz moscada ralada

pimenta-do-reino a gosto

1 cebola cortada em 8 pedaços

4 dentes de alho

300 g de pinhão cozido e descascado

2 colheres de extrato de tomate

2 litros de água fervente

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com a cebola, noz moscada, alho, pimenta-do-reino e salsinha.

Leve ao fogo em uma panela de ferro até fritar bem.

Adicione água morna aos poucos para ir cozinhando a carne e fazendo um molho grosso.

Quando a carne estiver frita adicione os pinhões cortados ao meio e o extrato de tomate.

Coloque mais um litro de água fervente.

Adicione o macarrão e mexa em fogo baixo até que esteja cozido "al dente".

Agora é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41218-macarao-de-inverno.html>