

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-macarrao-de-inverno.html>