

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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