

MACARRÃO PENNE A BOLONHESA B&A

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo penne
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 lata de milho
- 1 tomate picado
- 500g de carne moída
- salsinha, orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, refogue por alguns minutos em uma panela com óleo quente até dourar.

Misture a carne moída, deixe cozinhar por alguns minutos.

Adicione o caldo, o molho, o tomate picado, a salsinha, o orégano e o sal a gosto, mexa bem. Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos em fogo baixo com a panela semi-tampada.

Prepare o macarrão, escorra.

Misture o molho ao macarrão e sirva.

Se preferir polvilhe com queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41452-macarrao-penne-a-bolonhesa-ba.html>