

MACARRONADA SIMPLES

INGREDIENTES

1 pimentão verde picado
2 cebolas picadas
2 pacotes de macarrão
1 kg de carne moída
sal para a carne
óleo para refogar a carne
pimenta-do-reino
corante
1 cabeça de alho picada
2 latas de milho com ervilha
manjericão
cheiro-verde

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Tempere a carne com o pimentão, cebola, alho, sal, corante, pimenta-do-reino.

Coloque um pouco de óleo na panela e coloque a carne, espere refogar.

Coloque um copo de água e deixe apurar.

Depois adicione o manjericão, a lata de milho e deixe ferver uns 5 minutos.

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão com água, uma pitada de sal e um fio de óleo.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o macarrão em uma vasilha de vidro.

Adicione o molho, jogue o cheiro verde em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41712-macarronada-simples.html>