MACARRÃO COM MOLHO CARNE MOIDA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferencia

1 cebola

1 cabeça inteira de alho

1 tablete de knor

1 colher de oleo

1 pimentão inteiro

1 colher rasa de colorau

1 kg carne moída

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar.

Enquanto isso faça o molho em uma panela, coloque o óleo, depois o alho.

Deixe dourar.

Depois acrescente a cebola também, deixe dourar.

Acrescente a polpa de tomate, um pouco de colorau para dar cor.

Acrescente o pimentão, deixe por 2 minutos no fogo baixo.

Acrescente o knorr e misture bem até dissolver e desligue.

Depois que o molho estiver pronto frite a carne moída.

Após estar bem fritinha acrescente o molho, deixe por 3 minutos.

Escorra o macarrão e misture com a carne e o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42300-macarrao-com-molho-carne-moida.html