

MACARRÃO COM MOLHO E CARNE MOÍDA FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 10 colheres de sopa de azeite

1/2 kg de carne moída

3 dentes de alho picadinhos

2 xícaras de extrato de tomate

2 cubos de caldo de carne

1 colher de sopa de cominho em pó

3 colheres de sopa de vinagre

150 g de queijo mussarela

4 xícaras de chá de água quente

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão (não deixe ele muito cozido) normalmente, escorra ele e reserve-o.

Em uma panela acrescente o azeite, o alho, vinagre, cominho e carne moída e frite-os sem deixar queimar.

Depois que estiver frito, coloque o extrato de tomate e queijo junto com o caldo de carne e mexa bem, em seguida coloque a água e deixe cozinhar por 10 minutos.

Depois de cozido coloque o macarrão e mexa bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42413-macarrao-com-molho-e-carne-moída-fácil-e-rápido.html>