

# MACARRÃO DO BETÃO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão do tipo penne (500g)
- 500g de carne moída
- 250g de bacon picado
- 1 cebola grande picada
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 3 tomates sem sementes
- 1 pacote de molho de tomate pronto de sua preferência
- 1/2 maço de salsinha picado
- 1/2 colher (sopa) açúcar
- 1 colher de manteiga
- 1 envelope de tempero pronto de legumes
- Sal, pimenta-do-reino e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela, refogue a cebola com o pimentão e o bacon
- Em seguida adicione a carne moída, sal e pimenta do reino a gosto, 1 envelope de sazón amarelo
- Bata os tomates em um processador com um pouco de azeite
- Adicione 1 colher de manteiga e a salsinha picada
- Em uma panela, ferva água e cozinhe o macarrão
- Escorra o macarrão após cozido
- Parmesão ralado e manjeriço fresco para acompanhar fica divino

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4346-macarrao-do-betao.html>