

# MACARRÃO À BOLONHESA RÁPIDO

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de carne moída de sua preferência (eu prefiro mais magra)
- 500 g de espaguete
- 1 cebola média cortada bem pequeno
- 4 dentes de alho amassados
- 1 lata de tomate pelato (sem pele) batidos no liquidificador ou mix (vende no mercado, prefira os italianos, não é caro)
- 4 colheres de extrato de tomate (extrato, não molho)
- 1 copo tipo americano de água
- 1 colher de sopa de óleo ou azeite o que achar melhor
- 1 caldo de carne dissolvido em água quente
- sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### PARA A MASSA:

Para a massa: Numa panela alta coloque bastante água e deixe ferver.

Quando ferver a água coloque sal, a quantidade desejada mas cuidado por que o sal pega gosto na massa, não coloque o sal antes senão demora muito para ferver a água.

Acrescente a massa e cozinhe até ficar al dente.

Escorra e depois molhe com água corrente para retirar um pouco da cera da massa, uma espuminha branca que fica, eu particularmente não gosto.

Sirva o macarrão separado do molho, cada um serve do jeito que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43477-macarrao-a-bolonhesa-rapido.html>