MACARRONADA AO MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete

250 g de acém moido

250 g de linguiça toscana

250 g de extrato de tomate

1/2 xícara de azeite

2 cebolas médias

5 dentes de alho

4 colheres shoyu

4 colheres molho inglês

1 sachê de sazón vermelho

3 xícaras de chá de água

2 colheres de maizena

1 cubo de caldo de bacon

1 pitada de canela em pó (pequena para não alterar muito o sabor)

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva água suficiente para cozer o macarrão, com um fio de óleo e uma colher de sal.

Em outra panela refogue no azeite o alho picado e as cebolas cortadas em rodelas; coloque a carne moída e a linguiça já desfiada e deixe fritar.

Coloque em outra panela a água, o shoyu, o molho inglês, o caldo de bacon, o Sazón e o extrato de tomate e quando levantar fervura coloque a maizena já dissolvida em água fria e mexa até engrossar, depois jogue sobre a carne frita e misture bem.

Escorra o macarrão e despeje na vasilha a ser servido e coloque o molho em cima.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44799-macarronada-ao-molho-bolonhesa.html