

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 rodela; coloque a carne móida 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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