MACARRONADA COM FUNGHI SECO

INGREDIENTES

500 g de macarrão de sua preferência

500 g de carne moída

2 xicaras de funghi seco

2 polpas de tomate e 1 extrato de tomate

1 colher de sopa de açúcar

óleo, sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque água e um filete de óleo, deixe ferver e cozinhe o macarrão al dente, tire da panela e lave-o em água fria e reserve.

Em outra panela, coloque o oleo, o sal e os temperos ao seu gosto e refogue a carne moída, após junte as polpas e o extrato, a colher de açúcar e as 2 xícaras de funghi seco, cozinhe por 30 minutos em fogo médio.

Com o macarrão já lavado, coloque em um recipiente de sua preferência e cubra com o molho quente e misture com todo macarrão, o funghi dá um sabor especial em molhos vermelhos, agora é só degustar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47957-macarronada-com-funghi-seco.html