

MACARRÃO ITALIANO Á BOLONHESA

INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete

700 g de carne moída

cheiro verde, óleo, sal, orégano e pimenta calabresa vermelha em flocos

10 dentes de alho

250 g de mussarela prato

680 g de molho á bolonhesa cada sachê vem com 340g

340 g de molho quatro queijos

3 ovos cozidos (opcional)

queijo ralado parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com alho amassado e sal ou tempero do seu gosto e coloque um pouquinho de pimenta calabresa em flocos (opcional).

Refoque á carne moída com óleo ou azeite e enquanto isso cozinhe o macarrão no seu gosto e coloque um pouco de sal na água do macarrão, cozinhe também os 3 ovos e reserve.

Ao notar que á carne moída está bem refogada coloque os dois sachês de molho á bolonhesa e cozinhe por mais 5 minutos.

Tempere o macarrão com 05 dentes de alho picadinho e óleo, logo após coloque um pouco de cheiro verde a seu gosto e coloque o macarrão em um refratário em seguida despeje todo molho de carne moída á bolonhesa até cobrir o macarrão.

Aqueça um pouco o molho quatro queijos de 340g em uma panela pequena enquanto isso vai cobrindo o molho á bolonhesa com á mussarela e depois despeje o molho quatro queijos por cima da mussarela, tempere os ovos cozidos com sal á gosto e orégano e enfeite logo após por cima com um pouco de cheiro verde e por ultimo coloque queijo ralado á gosto e leve ao forno por 10 minutos.

Sirva com uma salada de alface ou rúcula.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48078-macarrao-italiano-a-bolonhesa.html>