ESPAGUETE À BOLONHESA GRATINADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacote de espaguete

700 g de carne moída (de sua preferência)

1 sachê/ lata de molho de tomate

1/2 cubo de caldo de picanha

1/2 cebola

5 dentes de alho

1/2 linguiça fina

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa em água, óleo e sal até a massa ficar ao ponto.

Em outra panela, coloque óleo/azeite e frite a cebola bem picada e a linguiça bem picada, deixando em fogo alto e mexendo durante 4 minutos.

Depois disso acrescente o alho bem expremido e frite junto até dourar.

Acrescente a carne moída e frite-a até a própria água da carne moída acabar e ela dourar, mexa.

Adicione o extrato de tomate, o caldo de picanha e 100 a 200 ml de água para cozinhar (se quiser coloque a água que for necessária).

Deixar a carne moída com o molho grosso e com excesso dele, para que fique mais carne moída do que massa. Com isso, quando o molho estiver quase grosso, insira a massa até obter uma textura que tenha mais carne moída do que a massa, não há problema se sobrar a massa, às vezes sobra.

Se não quiser sobra aumente a quantidade de carne moída. Continue mexendo mesmo com a massa.

Rale a mussarela e reserve.

Pegue uma travessa de vidro, coloque o Spaguetti com a carne moída e jogue a mussarela por cima.

Deixe 5 minutos no forno e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49199-espaguete-a-bolonhesa-gratinado-com-queijo.html