MACARRONADA GOSTOSA E FÁCIL

INGREDIENTES

Espaguete

2 molhos de tomate

500 kg de carne moída

1 calabresa

200 g mussarela

temperos (cebola, cheiro verde, cebolinha, tomate, pimentão e pimenta moída)

2 alhos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Cozinhe o espaguete apenas com sal, não coloque azeite pois então não vai pegar o molho.

CARNE:

Carne:Coloque na carne os temperos, sal á gosto e amasse 1 dente de alho mexa.

Coloque uma panela grande para aquecer com um fio de azeite, quando quente coloque a carne temperada e refoque até toda a carne ficar com uma cor mais escura, coloque um pouco de água e deixe cozinhar uns 5 minutoss.

Depois acrescente os molhos de tomate e prove de sal, deixe ferver um pouco e reserve.

CALABRESA:

Calabresa:Corte a calabresa em rodelas finas e a cebola.

Aqueça uma frigideira com um fio de azeite não coloque muito.

Quando quente acrescente a calabresa e a cebola.

Mexa até dourar leva uns 5 minutos.

Depois de frita, coloque a calabresa no molho de carne e mexa com o fogo ligado.

Aguarde uns minutos até ferver o molho com as calabresa.

Acrescente o macarrão e mexa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49242-macarronada-gostosa-e-facil.html