

# ESPAGUETE À BOLONHESA CASEIRO DA ALINE PRADO

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão (espaguete)  
300 g de carnê moida (temperada)  
1 lata de molho de tomate pronto  
3 colheres (sopa) de água para o molho  
1 panela com água para cozinhar o macarrão (cheia)  
50 g de azeitona  
50 g de palmito  
100 g de mussarela fatiada  
queijo ralado  
sal e tempero a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carnê moida com o sal e o tempero a gosto em uma panela e deixe refogar.

Adicione na panela junto a carnê moida o palmito, a azeitona, o molho de tomate e as colheres de (sopa) de água, deixe no fogo até engrossar o molho (não muito).

Em outra panela coloque a água com a ponta da colher (sopa) de sal, deixe ferver, em seguida coloque o macarrão, cozinhe até ele ficar mole (não muito).

Em uma travessa (que possa ir ao forno) coloque o macarrão e a mistura do molho e misture.

Em cima coloque a mussarela e queijo ralado.

Leve ao forno até o queijo (mussarela) derreter .

Tire do forno e sirva. Delicioso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49417-espaguete-a-bolonhesa-caseiro-da-aline-prado.html>