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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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