

# MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E SALSICHA DE PERU LIGHT

## INGREDIENTES

300 g de espaguete  
150 g de salsicha de peru light cortada em rodelas  
100 g de queijo parmesão ou mussarela ralado  
500 g de carne moída  
Alho refogado  
Sal a gosto  
1 caldo de carne  
Cominho em pó  
Curry em pó  
1 cebola grande  
1 pimentão verde grande  
Cheiro verde (coentro e cebolinha)  
Salsinha  
4 ou 6 azeitonas verdes grandes  
2 colheres de vinagre de maçã  
Extrato ou molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída de um dia para o outro com: alho, sal, salsinha, cheiro verde e vinagre.

No dia seguinte prepare a carne moída cozida por cerca de 40 minutos acrescentando uma pitada de cominho em pó, do curry em pó e um caldo de carne.

Em uma panela ou frigideira grande coloque 2 colheres de óleo ou azeite e doure a cebola, o alho, e o pimentão, coloque a salsicha para fritar, após acrescentar a carne moída já cozida.

Em seguida coloque de 3 a 4 colheres de extrato ou molho de tomate e as azeitonas.

Misture, deixe fritar um pouco e reserve.

Prepare o macarrão só com água e sal e reserve.

Depois de pronto junte o macarrão a carne moída preparada, mexendo em fogo baixo até espalhar todos os ingredientes.

Sirva com queijo parmesão ou mussarela ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49455-macarronada-com-carne-moída-e-salsicha-de-peru-light.html>