

MACARRÃO COM CABOTIÁ

INGREDIENTES

1 pct de macarrão parafuso, penne ou baveti
4 tomates maduros picados
2 dentes de alho amassadinhos
500 grs. de carne moída
400 grs. de abóbora cabotiá bem picadinha
2 xícaras de água
1/2 cebola picadinha
sal, orégano e pimenta do reino à gosto
1/2 xícara de cheiro verde picadinho
2 colheres de sopa de margarina
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água do macarrão para ferver (assim que estiver fervendo coloque o macarrão e cozinhe até ficar al dente e reserve).

Enquanto isso refogue a cebola picadinha junto com o alho até ficar dourado.

Acrescente a carne moída e refogue até mudar sua cor.

Acrescente a abóbora picada, os tomates picados e a água.

Deixe cozinhar mexendo de vez em quando até a abóbora desmanchar.

Acrescente o sal, a pimenta-do-reino, o orégano, o cheiro verde e a margarina e mexa.

Apague o fogo, coloque o macarrão cozido em uma travessa e jogue o molho por cima.

Polvilhe o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49646-macarrao-com-cabotia.html>