

# MACARRÃO AO MOLHO KITORÊS

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo penne  
1 pacote de molho de tomate (bolonhesa)  
1 caixinha de creme de leite  
3 tomates maduros inteiros e picados  
3 dentes de alho picados  
1 cebola inteira picada  
300 g de carne moída  
180 g azeitonas pretas picadas  
Azeite  
Cheiro verde (a gosto)  
Um punhado de rúcula picada  
Sal (a gosto)  
Pimenta-do-reino (a gosto)

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque o azeite para fritar o alho, a cebola, o cheiro verde, enquanto frita adicione a pimenta-do-reino, o tomate, as azeitonas pretas e o sal.

Frite até dourar a cebola e o alho e adicione a carne moída, frite até dar cor a carne moída e adicione o molho de tomate, cozinhe por 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Após esse período adicione a rúcula e deixe no fogo por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Em seguida adicione o creme de leite, desligue o fogo e mecha até misturar bem.

Antes de misturar o molho ao macarrão, coloque 1 ou 2 colheres de sopa de azeite no macarrão cozido e misture bem.

Em seguida junte o macarrão ao molho. Misture bem.

Coloque em uma travessa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50109-macarrao-ao-molho-kitores.html>