

# MACARRONADA DA DONA IOLANDA

## INGREDIENTES

1 kg carne chambaril osso buco  
2 latas de extrato de tomate  
4 dentes de alho  
1 marco de cheiro verde  
2 pimentões médios  
2 tomates médios  
1 cebola grande  
pimenta do reino a gosto  
sal a gosto  
1 pacote de macarrão de sua preferência  
1 colher de chá de açúcar

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho e pimenta, reserve.

Em uma panela de pressão refogue cebola, pimentão e o tomate, acrescente a carne, quando estiver bem refogada coloque o extrato de tomate.

Coloque uma colher de chá rasa de açúcar, tampe a panela, depois de 30 minutos tire a pressão e cozinhe mais uns 5 a 10 minutos para engrossar o molho.

Reserve.

Cozinhe o macarrão al dente.

Depois coloque o molho por cima e sirva a carne em prato separado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51010-macarronada-da-dona-iolanda.html>