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 agosto

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 mas 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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