MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA COM PALMITO

INGREDIENTES

Macarrão a sua escolha

1 kg de carne moida

2 cebolas

2 tomates

1 vidro de palmito

temperinho verde

queijo ralado

requeijao

sal

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em uma panela e frite, coloque as 2 cebolas picadas, espere ela dar uma murchada e coloque os 2 tomates picados em cubos.

Depois pique os palmitos e acrescente o tempero verde.

Deixe por uns 5 minutos e desligue. Depois coloque o requeijao no molho e mexa até ficar bem misturado.

Depois coloque o macarrão escorrido, o molho e o queijo em uma travessa. Coloque no forno por 10 minutos para o queijo derreter.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51304-macarrao-ao-molho-bolonhesa-com-palmito.html