MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE ABOBRINHA E CARNE

INGREDIENTES

1/2 kg de macarrão parafuso cozido al dente

1 xícara de molho de tomate

2 caldos de carne knorr

1 kg de coxão mole cotado em cubinhos e temperados a gosto

1 cebola media picadinha

Tomate cebola e pimentão cortado em cubinhos

Cheiro verde picadinho a gosto

2 abobrinhas cortadas em cubinhos

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a carne com uma colher de azeite até dourar.

Adicione a cebola, o pimentão, o tomate, o cheiro verde e misture bem.

Coloque o molho de tomate, o caldo de carne e 1/2 xícara de água.

Deixe levantar fervura.

Adicione a abobrinha e deixe cozinhar (só amaciar, não cozinhar muito), reserve.

Em outra panela coloque a manteiga para derreter e adicione o macarrão, depois coloque o macarrão numa travessa e despeje por cima o molho de carne com abobrinha.

Salpique queijo parmesão a gosto.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51741-macarrao-parafuso-com-molho-de-abobrinha-e-carne.html