

MACARRÃO À GENOVEZA

INGREDIENTES

1/2 kg de músculo em cubos

1 kg de cebola em cubos

3 copos de água

3 colheres de óleo.

1 pacote de macarrão furadinho

1 pacotinho de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o músculo e a cebola, deixe refogar até ficarem douradinhos, a cebola e o músculo.

Depois coloque água até cobrir o músculo e a cebola, deixe cozinhar.

Quando a carne estiver cozida, cozinhe o macarrão, quando o macarrão estiver cozido,coe e coloque em uma travessa, coloque o molho acebolado da carne sobre o macarrão e muito queijo e sirva com a carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53620-macarrao-a-genoveza.html>