

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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