

MACARRÃO A MODA DA ELEN

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne

3 tomates maduros

1 cebola branca grande

1/3 de pinentão vermelho

100 g de linguiça

100 g de carne seca (jabá)

50 g de bacon

1 caixinha de creme de leite

200g de molho de tomate proto

1 maço de cheiro verde

1 colher sopa rasa de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Coloque a 2 litros de água para ferver.

Depois ponha o macarrão quanto estiver ao ponto escorra e lave bastante em água corrente. Reserve.

Frite na margarina o bacon, a linguiça e a carne seca.

Coloque a cebola junto as carnes até murchar. Acrescente o tomate e o pimentão e o cheiro verde deixe cozinhar.

Acrescente o molho de tomate, deixe mais um pouco no fogo.

Por último acrescente o creme de leite e mexa até emcorpora no molho.

Coloque em um o penne e depois o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/54888-macarrao-a-modaa-elen.html>