

MACARRÃO A MODA DA ELEN

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne
- 3 tomates maduros
- 1 cebola branca grande
- 1/3 de pimentão 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 emcorpore no molho.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54888-macarrao-a-moda-da-elen.html>