PENNE A BOLONHESA

INGREDIENTES

400 g de coxão mole moído

1 cebola roxa (100 g)

2 dentes de alho

2 tomates sem sementes

50 g de pimentão verde

2 molhos de tomate

meio pacote de macarrão tipo penne (250 g)

azeite, sal, queijo parmesão, orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1,5 litro de água e quando começar a ferver, junte o macarrão

Passe um fio de óleo para não grudar

Acrescente a carne moída e refogue por 5 minutos, com a tampa

Mexa durante o cozimento, para não queimar o fundo

Coloque os 2 molhos, acerte o sal e cozinhe por 5 minutos

Depois disso o molho está pronto

Porcione o penne em um prato fundo, centralize uma generosa quantidade de molho no prato e finalize com o parmesão ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6085-penne-a-bolonhesa.html