

MASSINHA LEVE MATA-FOME, FAÇA EM 5 MINUTOS PRA MATAR A VONTADE

INGREDIENTES

- 200g de massa curta penne, fusilli, etc.
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola pequena, picada
- 2 dentes de alho, picados
- 200g de carne moída
- 1 lata de tomate pelado, picado
- Sal e pimenta a gosto
- Orégano a gosto
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem até ficar al dente. Escorra e reserve.

2. Em uma frigideira grande, aqueça o azeite em fogo médio.

3. Adicione a cebola e o alho picados e refogue até ficarem macios e levemente dourados.

4. Acrescente a carne moída e cozinhe até dourar.

5. Adicione o tomate pelado picado, o sal, a pimenta e o orégano. Cozinhe por mais alguns minutos.

6. Misture a massa cozida com o molho de carne na frigideira, mexendo bem para que a massa fique bem incorporada ao molho.

7. Sirva quente, polvilhado com queijo parmesão ralado.

Tempo de Preparo: 30 minutos Tempo de Cozimento: 20 minutos Total: 50 minutos

Calorias: 450 kcal Porções: 2 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16220-massinha-leve-mata-fome-faca-em-5-minutos-pra-matar-a-vontade.html>