

# MACARRÃO DO BETÃO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão do tipo penne (500g)  
500g de carne moída  
250g de bacon picado  
1 cebola grande picada  
1/2 pimentão vermelho picado  
3 tomates sem sementes  
1 pacote de molho de tomate pronto de sua preferência  
1/2 maço de salsinha picado  
1/2 colher (sopa) açúcar  
1 colher de manteiga  
1 envelope de tempero pronto de legumes  
Sal, pimenta-do-reino e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola com o pimentão e o bacon

Em seguida adicione a carne moída, sal e pimenta do reino a gosto, 1 envelope de sazon amarelo

Bata os tomates em um processador com um pouco de azeite

Adicione 1 colher de manteiga e a salsinha picada

Em uma panela, ferva água e cozinhe o macarrão

Escorra o macarrão após cozido

Parmesão ralado e manjericão fresco para acompanhar fica divino

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4346-macarao-do-betao.html>