

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

Passa 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6085-penne-a-bolonhesa.html>