

MACARRÃO À BOLONHESA DO IGS

INGREDIENTES

300 g de carne moída (patinho)

1 ou 1/2 pacote de molho de tomate (com pedaços é melhor, evite molhos ralos)

1 cebola pequena picada (ou 2 a 3 colheres (sopa) de cebola desidratada

alho picado a gosto

azeite e manteiga para dourar

1 colher (chá) rasa de tempero pronto (alho, sal e pimenta)

1 colher (sopa) de manjericão

molho de pimenta a gosto (opcional)

1/2 pacote (250 g) de penne ou fusili (macarrão tubinho/parafuso)

sal e pimenta-do-reino a gosto

parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena em fogo médio, esquente um pouco 1 colher de azeite

Ao começar a fritar, baixe o fogo para o mínimo

Aumente para fogo médio

Deixar a carne cozinhando em fogo médio, sempre cutucando e mexendo pra desfazer os grumos de carne

Baixe o fogo quando não houver mais pontos vermelhos na carne e pouco de líquido na panela (cuidado pra não deixar secar demais)

Deixar cozinhando em fogo baixo para esquentar e depois para pegar gosto ou engrossar, caso sinta necessidade

Doure o alho, da mesma forma que foi feita pra carne (mas sem a cebola), usando parte de azeite/óleo e parte de manteiga

Sirva com o molho por cima do macarrão (não misturar os dois) e o parmesão à vontade por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6336-macarrao-a-bolonhesa-do-igs.html>