

MACARRÃO À BOLONHESA COM SAL ROSA

INGREDIENTES

250 g de macarrão

1 colher (sopa) rasa de sal branco

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 pitada de sal rosa

250 g de carne moída

1 tomate picado

1/2 lata média de extrato de tomate

2 colheres (sopa) de ketchup

10 azeitonas sem caroço

1 lata de milho verde

6 folhas de manjericão picadas

1/2 cebolinha picada

8 folhas de manjericão inteiras

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva 2 litros de água

Após ferver a água adicione o macarrão e o sal branco e deixe ferver até ficar al dente

Escorra após ferver

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o alho e o sal rosa

Adicione a carne moída e deixe cozinhar

Quando a carne já estiver com uma cor amarronzada adicione o tomate, o milho, o extrato de tomate, o ketchup e a azeitona, o manjericão e a cebolinha e mexa até o molho reduzir um pouco

Depois deixe cozinhar em fogo médio por cinco minutos

Depois adicione o macarrão ao molho e mexa por dois minutos (ou até o molho se misturar ao macarrão)

Para finalizar, adicione duas folhas de manjericão em cada prato para a decoração

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6633-macarrao-a-bolonhesa-com-sal-rosa.html>