

# MACARRÃO AO MOLHO ESPECIAL DE MANJERICÃO E ORÉGANO

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão de sua preferência  
2 pacotes de molho de tomate (bolonhesa)  
1/2 cebola  
1/2 tomate  
500 g de carne moída  
manjericão a gosto  
orégano a gosto  
1/2 colher (sopa) de sal  
óleo (suficiente para fritar a carne)

## MODO DE PREPARO

Pegue a cebola e corte em cubos pequenos (quanto menor melhor)  
Corte o tomate em cubos pequenos da mesma forma que a cebola  
Separe o sal  
Coloque todos os ingredientes em uma tábua de cortar carne  
Despeje tudo ao mesmo tempo em uma panela pequena com um pouco de óleo, suficiente para fritar os ingredientes  
Em seguida coloque o manjericão e o orégano  
Quando estiver bem tostado coloque a carne moída e misture bem  
Deixe a carne moída cozinhar e fritar com a panela tampada  
Verifique até o melhor ponto ao qual a mesma fique corada e bem preparada  
Quando a carne estiver pronta, coloque o molho dentro da panela e deixe engrossar e ferver  
Salpique mais um pouco de manjericão e orégano e misture  
Reserve o molho  
Em uma panela grande coloque o macarrão e cubra com água suficiente para cozinhar  
Após o cozimento do macarrão, retire toda água e jogue água fria para que o macarrão não grude na panela  
Reserve o macarrão  
Após tudo preparado jogue o molho sobre o macarrão e misture  
Coloque em um refratário e sirva quente

<https://areceitadavez.com.br/receita/8055-macarrao-ao-molho-especial-de-manjericao-e-oregano.html>