

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 sazón 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 manjerição fresco para acompanhar fica divino

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4346-macarrao-do-betao.html>