

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 manjeriço
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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7411-macarrao-a-bolonhesa-do-igs.html>