

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

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