

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 manjeriço picadas
1/2 cebolinha picada
8 folhas de manjeriço 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 azeitona, o manjeriço 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 manjeriço em cada prato para a decoração

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7795-macarrao-a-bolonhesa-com-sal-rosa.html>