# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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