



Macarrão com Molho de Carne Seca

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-com-molho-de-carne-seca

Que tal uma saborosa macarronada ao molho de carne seca de forno para o seu almoço ficar ainda mais gostoso? Com ingredientes fáceis uma macarronada é sempre indispensável, todo mundo ama. Bora fazer hoje essa delícia?

Macarrão com Molho de Carne Seca

 190 min  6 porções

Ingredientes

- 500g de massa curta ([penne](#), [fusilli](#), [farfalle](#))
- 150g de [muçarela](#) ralada grosso
- 400g de [carne seca](#) dessalgada
- 2 colheres (sopa) de [azeite](#) de oliva
- 2 [cebolas](#) médias em cubinhos
- 3 dentes de [alho](#) picadinhos
- 500g de [tomates](#) sem pele e sementes picadinhos
- 350g de [molho de tomate](#)
- Sal
- [Cheiro-verde](#) e [coentro](#) picado

Modo de Preparo

1. Cozinhe a carne seca até ficar macia.
2. Escorra e desfie finamente.
3. Aqueça o azeite e refogue a cebola e alho.
4. Junte o tomate, o molho de tomate e a carne desfiada e deixe apurar por cerca de 1 hora, acrescentando água quente quando necessário, até formar um molho encorpado.
5. Ajuste o sal e agregue o cheiro-verde e o coentro.
6. Cozinhe a massa até atingir o ponto desejado e escorra.
7. Transfira para um refratário e misture com o molho.
8. Cubra com a muçarela e leve ao forno médio preaquecido (200 °C) até gratinar.
9. Sirva em seguida.