



RECEITAS DA FIA

Macarronada

www.receitasdafia.com/receitas/macarronada

Você ainda não sabe fazer uma macarronada? É muito fácil de fazer, além de muito saborosa. Então, vamos pra cozinha!

Macarronada

 30 minutos

 10 porções

Ingredientes

- 1 pacote de espaguete
- 500g de patinho moído
- 2 caixinhas de molho de tomate
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 colheres (sopa) de azeitonas verde
- 10 folhas de manjeriçã
- Óleo de soja à gosto
- Queijo mussarela ralado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque um fio de óleo e refogue a cebola e o alho picado.
2. Acrescente a carne e refogue até ela ficar bem cozida e dourada.
3. Então, Junte o molho, as azeitonas e tempere com sal. Deixe cozinhar por mais 5 minutos.
4. Em seguida, coloque as folhinhas de manjeriçã e desligue o fogo.
5. Sirva com o macarrão cozido, finalize com queijo ralado.
6. Sua macarronada está pronta. Bom apetite!

Dica: Você pode substituir o molho de tomate de caixinha por um [molho de tomate caseiro](#) que ensinamos recentemente aqui no site.

www.receitasdafia.com