

RECEITINHAS

Penne à Bolonhesa

Ingredientes

meia colher (sopa) de azeite
meia cebola média picada
meio dente de alho pequeno amassado
meia xícara (chá) de carne moída (cerca de 100g)
meia colher (chá) de sal
meia colher (chá) de orégano
1 pitada de pimenta-do-reino
meia lata de molho de tomate (170g)
1 folha de louro
3 colheres (sopa) de NUTREN® Kids Baunilha
1 xícara (chá) de penne, cozido 'al dente'
meia colher (sopa) de queijo mozzarella ralado



Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Adicione a carne moída, o sal, o orégano, a pimenta-do-reino e meia xícara (chá) de água. Refogue bem e junte o molho de tomate e o louro. Cozinhe por cerca de 5 minutos ou até apurar bem o molho. Retire do fogo e acrescente o NUTREN® Kids dissolvido em 2 colheres (sopa) de água morna. Retire a folha de louro e sirva sobre o macarrão. Finalize com o queijo mozzarella e sirva a seguir.

Dicas:

O termo "al dente" significa que a massa deve estar cozida, sem estar macia demais.
Se desejar, substitua a carne moída pela mesma quantidade de peito de frango cozido desfiado.

Rendimento: 1 porção

Categoria da Receita: Prato Principal

Tipo de Prato: Massas Salgadas

Tempo de Preparo: 10 min.

Tempo Total de Preparo: 25 min.

Nível de Dificuldade: Fácil

Custo: \$ - Baixo