

MACARRÃO COM MOLHO DE STROGONOFF SIMPLES (MACARROFF)

INGREDIENTES

500 g de macarrão do tipo penne (ou algum outro de sua preferência)

óleo a gosto

500 g de carne moída

2 caixas de creme de leite

ketchup a gosto

4 dentes de alho picado

1 cebola grande

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque água e sal a gosto. Deixe ferver.

Assim que levantar fervura, coloque as 500 g de macarrão. Mexa de vez em quando para que não grude. Cozinhe por cerca de 8 minutos (se preferir o macarrão mais mole deixe mais tempo).

Assim que o macarrão estiver pronto, escorra e reserve.

Em outra panela coloque a carne moída com um fio de óleo.

Refogue a carne e em seguida adicione a cebola e o alho. Continue o cozimento em fogo médio até a cebola amolecer um pouco.

Assim que a cebola amolecer, acrescente as 2 caixinhas de creme de leite, sal a gosto, e deixe apurar, sempre dando uma mexidinha.

Depois que apurar, coloque o ketchup a gosto ou então acrescente ketchup até ficar um molho rosado. Desligue assim que borbulhar.

Misture o macarrão com a carne ao molho e sirva com batatas chips ou batatinha palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14329-macarrao-com-molho-de-strogonoff-simples-macarroff.html>