

MACARRÃO AGRIDOCE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (qualquer tipo)
- 1 pacote de molho de tomate com manjeriçã
- 5 dentes de alho
- 2 pedaços pequenos de gengibre picado a gosto
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1/2 colher (sopa) de açúcar cristal
- 1 pitada de pimenta-do-reino a gosto
- 1 pitada de orégano a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 500 g de alcatra picada (ou alguma carne de sua preferência)
- 1/2 colher (sopa) de ketchup
- 1/2 colher (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, coloque o macarrão para ferver e reserve.

Em outra panela, frite o alho e o gengibre na manteiga até dourar.

Adicione 500 g de alcatra e deixe até fritar completamente.

Em seguida, acrescente o açúcar, o sal, o ketchup, a mostarda, a pimenta-do-reino e o orégano, e mexa.

Adicione o molho de tomate com manjeriçã e continue mexendo.

Assim que ferver, retire do fogo e misture com o macarrão já cozido.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15641-macarrao-agridoce.html>