

MACARRÃO AGRIDOCES

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (qualquer tipo)
1 pacote de molho de tomate com manjericão
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 manjericão e continue mexendo.
Assim que ferver, retire do fogo e misture com o macarrão já cozido.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15641-macarrão-agridoce.html>