

# MACARRONADA DO SOLTEIRO

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne (não compre a que já estiver moída, peça para cortar um pedaço de pá e moer na hora)

1 colher (sopa) de azeite

2 dentes de alho

1/4 de uma cebola

Sal e pimenta-do-reino a gosto

500 g de molho de tomate

100 g de creme de leite

1 lata de milho

1 lata de ervilha

500 g de macarrão de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Pique o alho e a cebola, coloque numa panela com o azeite e refogue até que fique dourado.

Acrescente a carne e mexa bastante até que ela fique cozida.

Acrescente o molho de tomate, milho, ervilha, sal e a pimenta, misture bem e depois deixe cozinhar em fogo médio por cerca de 30 minutos.

Acrescente o creme de leite, misture bem e reserve.

Em uma panela grande, coloque água e adicione uma pitada de sal, e ponha no fogo médio até ferver.

Adicione o macarrão, mexa um pouco para soltá-los e deixe cozinhar por cerca de 7 minutos.

Retire o macarrão da panela e passe para o escorredor para retirar a água.

Em uma travessa, espalhe um pouco do molho no fundo, coloque o macarrão e espalhe por cima todo o restante do molho.

Se quiser incrementar, cubra com fatias de queijo mussarela, polvilhe um pouco de queijo parmesão e leve ao forno por cerca de 15 minutos para derreter o queijo.

Pronto, agora é só servir e saborear essa delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18597-macarronada-do-solteiro.html>