

MACARRÃO AO MOLHO COM CARNE MOÍDA E QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
200 g de queijo ralado
500 g de carne moída
2 dentes de alho
1 cebola
2 pimentas de cheiro
cheiro verde a gosto
1 molho de tomate
1 tablete de tempero amarelo
1 creme de leite
1 litro de água
1 fio de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água, o fio de óleo e o sal, depois leve ao fogo e deixe ferver.

Coloque o macarrão deixe cozinhar quando estiver no ponto al dente e depois escorra a água.

Em uma panela separada, coloque a carne, o tempero amarelo, a pimenta, o alho e a cebola, depois leve ao fogo tudo junto e deixe dourar.

Acrescente o creme de leite, o molho de tomate e o macarrão, depois mexa e adicione o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20644-macarrao-ao-molho-com-carne-moida-e-queijo.html>