

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 e 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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