

MACARRONADA CREMOSA PARA O TEMPO DE FRIO

INGREDIENTES

250 g de macarrão de sua preferência

250 g de carne moída

molho de tomate a gosto

2 dentes de alho

requeijão a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com alho e sal, um pouco de molho de tomate e cozinhe.

Cozinhe o macarrão até ficar al dente, depois escorra 90% da água do macarrão e coloque na panela onde está a carne moída já temperada e com um pouco de molho.

Coloque 2 colheres de requeijão junto com a carne e o molho, está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22852-macarronada-cremosa-para-o-tempo-de-frio.html>