

MACARRÃO COM MOLHO DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 copo de extrato de tomate

1 caixa de creme de leite

1 colher de manteiga

carne bovina

MODO DE PREPARO

Use o colorau, a água e sal para cozinar o macarrão.

Agora corte a carne em cubinhos e coloque para fritar.

Quando cozido o macarrão, lave para tirar o excesso de colorau e reserve.

Depois de fritar a carne, coloque em uma panela, o extrato de tomate, o creme de leite, a carne, misture e deixe cozinhar.

Em outra panela, derreta a manteiga.

Logo em seguida, coloque o macarrão, tempere como preferir, depois despeje todo o molho por cima e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22992-macarao-com-molho-de-creme-de-leite.html>