

MACARRÃO COM CARNE PICADINHA DA CAMILLE

INGREDIENTES

1 pacotinho de queijo ralado

650 g de macarrão cozido

500 ml de água para cozinhar o macarrão

1 colher (chá) de sal

2 colheres de óleo

1/2 tomate cortado em cubos pequenos

1/2 cebola cortada em cubos pequenos

1/2 pimentão verde cortado em cubos pequenos

650 g de carne picadinha

1 cubo de caldo knorr

pitada de sal

2 colheres de azeite de oliva

3 alhos amassados

200 ml de água

se quiser colocar ovos para cozinhar junto com o macarrão, coloque na panela antes de colocar no fogo (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque 500 ml de água para ferver, quando levantar fervura, coloque o sal, o óleo e o macarrão e deixe cozinhar até ficar no ponto.

Enquanto o macarrão cozinha, pique o tomate, cebola e pimentão.

Quando o macarrão estiver cozido, tire do fogo.

Coloque em uma outra panela, 3 alhos picados e 2 colheres de azeite de oliva.

Quando o alho dourar, coloque a carne e deixe ela dourar.

Coloque o caldo knorr, se você achar que está sem sal, acrescente o necessário.

Coloque cebola, tomate e pimentão na panela e deixe dourar um pouquinho, mexendo devagar para não queimar.

Quando estiver douradinho, acrescente o molho de tomate e dê uma mexida.

Coloque a água até a carne não ficar durinha.

Deixe ferver por 3 minutos.

E por final, misture o macarrão com a carne e deixe cozinhar por 1 minuto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23868-macarrao-com-carne-picadinho-da-camille.html>