

MACARRONADA SIMPLES DE CARNE MOÍDA E SALSICHAS

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída temperada ao seu gosto

6 salsichas cortadas em meia lua

1/2 pacote de macarrão espaguete cozinhado

1 caixinha de creme de leite

1/2 cebola picada

1 colher (sopa) cheia de manteiga

queijo mussarela a vontade

MODO DE PREPARO

Depois de preparar a carne moída ao seu gosto e cozinhar o macarrão, corte as salsichas.

Coloque a manteiga e a cebola em uma panela para refogarem um pouco.

Adicione o creme de leite, mexa e deixe ferver.

Ainda no fogo, acrescente a carne moída e as salsichas ao molho e misture bem; quando ferver, desligue o fogo.

Em um refratário, coloque o macarrão e vá despejando o molho aos poucos e misturando bem.

Cubra com queijo mussarela à vontade e leve ao forno por 15 minutos ou até derreter todo o queijo.

Se quiser, acrescente batata palha também, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24386-macarronada-simples-de-carne-moida-e-salsichas.html>