MOLHO DE CARNE PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de leite

1/2 xícara de farinha de trigo

3 colheres de requeijão cremoso

2 colheres de manteiga

2 colheres (chá) de sal

1 kg de carne moída

MODO DE PREPARO

Frite a carne no azeite doce.

Em uma tigela, coloque o leite e a farinha.

Dissolva a farinha até não restar mais nada.

Coloque na panela, em fogo médio, a manteiga e a mistura de leite e farinha.

Acrescente o sal e o requeijão cremoso.

Misture até a cor do molho mudar (Não deixe a carne sem caldo).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25618-molho-de-carne-para-macarrao.html