

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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