

# MACARRÃO DA CATARINA

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso (ou da sua preferência)

1/2 kg de carne moída

1 lata de molho de tomate

temperos para molho vermelho

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

temperos para molho branco

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e faça um molho vermelho com a carne moída.

No liquidificador bata o creme de leite e o milho verde (sem a água).

Junte ao molho vermelho já pronto e acrescente as ervilhas escorridas.

Misture tudo e coloque no macarrão cozido.

Polvilhe queijo ralado na hora de servir.

O molho branco pode ficar separado se tiver algum vegetariano.

O creme de leite pode ser o caseiro, da receita do Tudo Gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26386-macarrao-da-atarina.html>