

# MACARRÃO DE ESTROGONOFE DA MAMÃE

## INGREDIENTES

550 g de macarrão integral  
395 g de creme de leite  
1/2 litro d'água em uma panela de cabo  
queijo parmesão ralado a gosto  
2 dentes de alho esmagados  
1 colher (sopa) de óleo  
1/2 kg de molho de tomate  
1 tomate picadinho  
pimenta-do-reino em pó a gosto  
1 colher (chá) de azeite  
sal  
cogumelos

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão na panela de cabo com a água fervente já com óleo e sal na água.

Adicione o alho em outra panela com um pouco mais de óleo.

Acrescente os tomates, o molho e, em seguida, o creme de leite.

Escorra o macarrão num escurridor e deixe sair um pouco da água.

Corte quantos cogumelos quiser (pode ser qualquer cogumelo).

Adicione o macarrão na panela do molho e coloque também os cogumelos.

Misture tudo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26834-macarrao-de-estrogonofe-da-mamae.html>