

MACARRÃO DE ESTROGONOFÉ 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 escorredor 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26834-macarrão-de-estrogonofé-da-mamae.html>