

# MACARROZ

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão aletria (cabelo de anjo)

1 kg carne moída

2 tabletes de caldo de carne

1 cebola

sal a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Quebre todo o macarrão.

Em uma panela grande e, de preferência, com fundo grosso, derreta a manteiga e torre o macarrão até ele ficar na cor marrom escuro.

Em outra panela, refogue a cebola bem picadinha.

Quando já dourado, coloque a carne moída e tempere com sal.

Se preferir coloque pimenta-do-reino.

Junte a carne moída com o macarrão.

Coloque água até cobrir tudo (um dedo para cima dos ingredientes).

Jogue os caldos de carne, deixe em fogo alto até a água secar (como arroz) e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27086-macarroz.html>