

MACARRÃO AO MOLHO DE MAIONESE COM CARNE

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão
300 g de carne moída
3 colheres de sopa de maionese (hellmann's)
sal e pimenta a gosto
1 sachê de sazón
1 colher de sopa manteiga ou azeite
1 colher de sopa de suco de limão
1/2 cebola picada em cubos pequenos
2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão como de costume (água, óleo e sal).

Após o cozimento do macarrão, refogue a cebola e o alho na manteiga (ou azeite) até dourar.

Acrescente a carne moída, sal, pimenta, limão e sazón.

Deixe por 5 minutos cozinhando.

Depois acrescente a maionese e mexa bem, deixe por mais 5 minutos em fogo médio e desligue.

Acrescente o macarrão ao molho, sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29551-macarrao-ao-molho-de-maionese-com-carne.html>