

# MACARRÃO COM MOLHO DE QUEIJO E CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

### CARNE MOÍDA:

Carne moída: 500 g de carne moída  
4 dentes de alho  
1 cenoura grande  
3 batatas médias  
1 sazón de carne  
1 cebola  
25 g de pimentão picado ou 1 colher de sopa  
1 copo d'água  
extrato de tomate a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### CARNE MOÍDA:

Carne moída: Em uma panela pré-cozinhe a cenoura e a batata com sal e reserve.  
Em uma panela anti-aderente adicione a carne moída, mexa e espere ela pré-cozer .  
Adicione os 4 dentes de alho amassados, o sazón de carne e o pimentão picado.  
Mexa e deixe cozinhar por 3 minutos .  
Em seguida adicione a cebola, o sal, o extrato de tomate e um copo d'água, mexa bem e deixe ferver.  
Quando estiver fervendo adicione os legumes, cubra-os com água e, se preciso, adicione mais tempero.  
Deixe cozinhar normalmente sem que os legumes desmanchem.  
Depois de cozido adicione a carne moída com legumes no macarrão, misture com cuidado e sirva-se à vontade.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31867-macarrao-com-molho-de-queijo-e-carne-moida.html>