

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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