

MACARRÃO DE CARNE MOÍDA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (de sua preferência)

1/2 kg de carne moída

1 cebola média picada

1 lata de creme de leite

Sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1/2 litro de água, 1 colher de óleo e 1/2 colher de sal. Quando a água estiver borbulhando coloque o macarrão, sempre mexendo com um garfo para não grudar na panela

Refogue a carne moída com a cebola e quando a carne moída já estiver pronta, misture a mesma com o creme de leite

Tire o macarrão da panela e escorra a água da panela. Coloque o macarrão de volta na panela e misture tudo

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32864-macarrao-de-carne-moida-com-creme-de-leite.html>