MACARRONADA DA BIA

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão:1 pacote de macarrão de sua preferência

1 kg de carne moída

200 g de queijo

MOLHO:

Molho:1 molho pronto

1 caixinha de creme de leite

tempero a gosto

1/2 cebola ralada

sal a gosto

3 tomates picados sem pele

1 caixinha de milho verde

1 pote de azeitona

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque a margarina para derreter e em seguida acrescente a carne moída, a cebola, o tomate, o molho pronto, o tempero, o sal, a azeitona e o milho verde.

Quando estiver fervendo acrescente o creme de leite e quando engrossar desligue.

Em uma forma coloque o macarrão, o queijo e o molho.

Leve ao forno por 20 minutos.

Está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37871-macarronada-da-bia.html