

# MACARRÃO GRAVATA

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão gravata

2 creme de leite

150 g de presunto e queijo

1 cebola

2 dentes de alho

1/2 molho de tomate

orégano

sal a gosto

pimenta-do-reino

margarina

carne moída

sazón de carne (vermelho)

## MODO DE PREPARO

Coloque a cebola e o alho no liquidificador e bata até parecer água.

Depois de fazer isso coloque em uma panela média e refogue.

Coloque o orégano, pimenta-do-reino, sal a gosto e o sazón.

Coloque as 2 caixinhas de creme de leite e 1/2 de molho de tomate ou extrato de tomate.

Coloque a carne moída e está pronto seu molho.

Pique o presunto e o queijo e acrescente ao molho.

Cozinhe o macarrão na água por 20 minutos, após isso retire a água e coloque-o no molho.

E está pronto seu macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38673-macarrao-gravata.html>