MACARRÃO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão espaquete (ou qualquer um a sua escolha)

300 g de carne seca

1/2 cebola média picada em cubinhos pequenos

1 dente de alho picado

1/2 lata de ervilha

1 xícara de requeijão

3 colheres de creme de leite

2 colheres de óleo

1/2 litro de água

150 g de queijo minas

MODO DE PREPARO

De um dia pro outro coloque a carne seca em um pirex com água para dessalgar a carne trocando a água algumas vezes.

Cozinhe a carne já dessalgada em uma panela de pressão por aproximadamente 15 minutos, depois desfie e reserve.

Em panela grande coloque o 1/2 litro de água, com uma colher óleo e deixe ferver.

Despeje o macarrão na panela e deixe cozinhar por pelo menos 20 minutos.

Em uma frigideira média refogue uma colher de óleo, a cebola e o alho até murchar.

Despeje a carne e misture bem, deixe cozinhar por alguns instantes.

Acrescente a ervilha, o creme de leite e o requeijão na frigideira e misture bem, deixe cozinhar por mais alguns instantes.

Escorra o macarrão, jogue o molho por cima e misture bem.

Pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39396-macarrao-com-carne-seca.html