

MACARRONADA SUPREMA

INGREDIENTES

1 kg carne moída
1 sardinha
1 lata milho e ervilha
100 g creme de leite
1 sachê azeitona
100 g margarina
queijo mussarela
3 três colheres molho de tomate
óleo
1 pacote macarrão tipo ninho

MODO DE PREPARO

Faça a carne moída a gosto, depois de pronta coloque milho,ervilha e azeitonas.

Coloque água para ferver numa panela grande, para que o macarrão cozinhe por igual e não grude. Use 1 litro de água para cada 100 gramas da massa.Você pode colocar uma pitada de sal e também três fios de óleo.

Depois amasse a sardinha para ficar no ponto de patê e acrescente o creme de leite.

Em uma panela derreta 50 g da margarina, acrescente o macarrão e o patê de sardinha com creme de leite.

Mexa bem e coloque a carne moída.

Depois de ter feito isso coloque tudo em um refratário.

Cubra com o queijo mussarela a gosto por cima e coloque ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39727-macarronada-suprema.html>