

# 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 cozinha 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/39727-macarronada-suprema.html>