

# MACARRÃO COM BIFE

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão pene
- 200 g de bife coxão mole
- 1 caixa de creme de leite
- 5 colheres de sopa de requeijão
- 1 cebola pequena ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 unidade de pimenta biquinho cortada em pequenos pedaços
- pimenta-do-reino a gosto
- pimenta calabresa a gosto
- orégano e sal a gosto
- 1 xícara de água
- 100 g de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande ferver a água com 2 colheres de sal.

Ao ferver cozinhe o macarrão por aproximadamente 10 minutos.

Em outra panela fritar o bife junto com a cebola, alho, pimenta biquinho, pimenta calabresa, orégano e sal.

Depois de frito colocar a água deixar ferver, desligar e colocar o creme de leite.

Em uma travessa passar o requeijão cobrindo toda a travessa.

Colocar o macarrão escorrido e colocar o creme com o bife sobre o macarrão.

Polvilhar queijo ralado por cima, se quiser pode levar ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40007-macarrao-com-bife.html>