

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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