

MACARRÃO AO ESTROGONOFE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão espaguete
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1 kg de patinho moído
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de óleo
- 3 colheres de extrato de tomate
- 1 pitada de tempero misto a gosto
- 1 pitada de sal a gosto
- 1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o espaguete. Em outra panela esprema o alho coloque a cebola picada e o óleo e refogue-o.

Acrescente o tomate picado e deixe-o desmanchar, logo em seguida acrescente a moída e deixe secar toda a água.

Acrescente o tempero misto e o sal, em seguida acrescente as 3 colheres de extrato de tomate e o creme de leite misture bem até que ferva. Coloque o molho junto do espaguete numa refratária e leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40213-macarrao-ao-estrogonofe-de-carne-moida.html>