

MACARRÃO AO ESTROGONOFÉ 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-macarao-ao-estrogonofe-de-carne-moida.html>