

MACARRONADA DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (parafuso, espaguete, ou ninho de passarinho)
- 1 cebola média picadinha
- 2 dentes de alhos picados ou amassados
- 2 colheres de óleo
- 2 colheres de azeite
- 1 lata de creme de leite sem soro (ou duas caixinhas, pois elas já vem sem o soro)
- 1 caixa de extrato de tomate
- peito de 1 frango bem desfiadinho
- 100 g de carne moída (ou aquela sobrinha de carne assada, ou guisada)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme instruções do fabricante. Reserve.

Em uma panela doure no óleo o alho, a cebola tudo em fogo baixo.

Acrescente a carne, o frango e deixe cozinhar por dez minutos.

Acrescente o creme de leite, o extrato de tomate e cozinhe até ficar no ponto de molho grossinho.

Com o azeite, besunte a massa já cozida para soltar os fios.

Acrescente o molho ao macarrão, e polvilhe com queijo ralado e depois leve ao forno por 10 minutos.

Ideal para aquele almoço de domingo, com a família!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41687-macarronada-da-vovo.html>