

MACARRONADA DO WESLEY

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1/2 caixa de creme de leite
200 g de molho pronto de pizza
300 g de macarrão tipo espaguete
milho e ervilha a gosto
1 tomate pequeno
1 cebola pequena
1 dente de alho
1 sachê de sazón para massas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar.

Em uma panela coloque a carne moída para fritar por cerca de 10 minutos.

Acrescente aos poucos a cebola e o alho, mexa, deixe ficar bem douradinho.

Coloque sal

Acrescente o tomate e o molho de pizza e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos.

Deixe em fogo baixo e acrescente o creme de leite o milho verde e a ervilha, deixe levantar fervura e apague o fogo.

Sirva em um refratário o macarrão e coloque o molho por cima.

Dica: coloque queijo de sua preferência ralado por cima fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41906-macarronada-do-wesley.html>