

# MACARRÃO ESPECIAL COM AÇAFRÃO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso  
500 g carne moída  
1 colher de café de açafrão  
1 cx de creme de leite  
2 colheres de sopa de extrato de tomate  
100g presunto desfiado  
1 sachê de tempero para carne  
3 colheres de sopa de óleo de soja  
500 ml de água  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água para ferver adicione uma colher de sopa de óleo de soja e o açafrão. Enquanto espera a água ferver, em outra panela adicione o óleo de soja, frite a carne moída com o sachê de tempero para carne. Mexa bem para não grudar.

Adicione água caso comece a secar.

Adicione o extrato de tomate, o presunto desfiado, o sal e por último o creme de leite. Misture até que consiga homogeneidade. Escorra o macarrão e adicione ao molho.

Sirva-se à vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42133-macarrao-especial-com-acafrao.html>