

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>