

# MACARRONADA MINEIRA

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão de sua preferência
- 1 pacote e molho pronto
- 1 cebola picada
- 1 xícara de cheiro-verde picado
- 300 g de carne moída
- 1 tablete de caldo knorr sabor galinha
- sal a gosto
- 1 colher de café de amido de milho
- 1 pitada de açúcar
- Azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva dois litros de água e cozinhe o macarrão por 5 minutos.

Depois em outra panela doure uma cebola com uma colher de óleo.

Alho e sal a gosto.

Logo em seguida frite a carne até secar toda a água, depois acrescente o restante dos ingredientes.

Por último coloque uma colher de café de amido de milho dissolvido em um pouquinho de leite até ele engrossar.

Não esqueça de cozinhar os ovos par decorar o prato no final.

Depois de decorar o prato, regue com azeite.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42884-macarronada-mineira.html>