

MACARRÃO ANÊMICO

INGREDIENTES

Macarrão tipo penne
Molho de tomate de sua preferencia
1 cebola cortada em tirinhas
1 tomate picado
carne moída a gosto
1 pimentão cortado em tirinhas
azeitona a gosto
1 potinho pequeno de champignons
2 tabletes de caldo de carne
sal
1 lata de creme de leite
3 dentes de alhos amassados
óleo ou manteiga para fritar o alho
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.
Frite o alho já amassado no óleo/manteiga até dourar
Depois refogue a carne moída com os caldos de carne e umas pitadas de sal
Quando a carne moída estiver bem fritinha coloque a cebola, pimentão e a azeitona, deixe refogar.
Em seguida coloque o tomate e não deixe muito no fogo para não desmanchar
Despeje o molho de tomate, e deixe ferver (não é preciso tirar o acido do molho, pois o creme de leite fará isso).
Depois despeje os champions e deixe ferver mais um pouco.
Coloque o creme de leite e misture bem com o fogo apagado.
Se preferir, coloque o creme de leite no molho antes de servir, pois poderá esquentar o molho sem o creme de leite coalhar, e poderá servir bem quentinho.
Depois misture o molho ao macarrão e salpique queijo ralado em cima.
Sirva com arroz branco, e outros acompanhamentos se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45697-macarrao-anemico.html>