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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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