

MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo: 100 g de queijo mussarela

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Primeiramente coloque o macarrão no fogo, a quantidade de água está descrita na embalagem, pois depende de quanto macarrão irá usar.

Carne moída (pode fazer a sua, mas estarei mostrando a minha).

Primeiramente pique a cebola e a pimenta de cheiro.

Coloque-as em uma panela com um pouco de óleo e as deixe tostar um pouco, depois acrescente o alho e deixe ele ficar douradinho.

Logo em seguida acrescente o sal (a gosto) e mexa bem, coloque a carne e mexa bastante para pegar o tempero.

Deixe-a fritar um pouco e acrescente o pacote de molho de tomate e um fundo de copo de água, deixe cozinhar e quando estiver no ponto acrescente a selecta o milho e a ervilha, retire do fogo e despeje 1 lata de creme de leite e mexa bem e reserve a carne.

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo: Despeje o creme de leite em uma panela e em seguida a mussarela, mexendo irá se formar um creme pastoso que vai desgrudando da panela, retire do fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o macarrão em um refratário e acrescente a carne e mexa bem até se misturarem (pode-se colocar a carne primeiro).

Quando estiverem bem misturados acrescente o creme de queijo, mexa novamente e está pronto o seu macarrão e se quiser polvilhe com queijo ralado por cima, fica muito bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47235-macarronada-de-carne-moida-com-creme-de-queijo.html>