

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA AO MOLHO E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

250 g de macarrão de sua preferência

2 kg de carne moída

3 dentes de alho amassado

1 cebola pequena picada

Azeite

Óleo de soja

Sal a gosto

1 pacote de molho de tomate tipo refogado

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o macarrão.

Em uma panela coloque duas a três colheres de azeite, adicione a cebola e o alho.

Quando o refogado estiver pronto coloque a carne moída, deixe cozinhar somente com a água da carne.

Coloque o molho de tomate e refogue.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite, misture bem.

Tempere com sal a gosto, ou o tempero de sua preferência.

Em um refratário coloque um pouco de macarrão e jogue por cima um pouco do molho, misture.

Coloque fatias a desejar de mussarela.

Repita o processo.

A última camada deverá ser de mussarela.

Leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47412-macarao-com-carne-moida-ao-molho-e-creme-de-leite.html>