

# MACARRÃO INSTANTÂNEO AO MOLHO FRANCÊS

## INGREDIENTES

2 pacotes de macarrão instantâneo sabor carne cozido al dente sem os sachês de tempero e escorridos  
2 colheres de sopa de manteiga  
2 bifes de alcatra cortados em tirinhas  
1 xícara de chá de cebola cortada em cubinhos ou a gosto  
1 cenoura ralada grossa ou cortada em palitinhos finos  
 $\frac{1}{2}$  xícara de ervilhas frescas escaldadas  
3 fatias de presunto cortadas em tiras  
250 ml de água  
1 colher de chá de creme de arroz ou amido de milho  
Cheiro verde fresco a gosto  
Queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma frigideira com uma colher de manteiga e frite as tirinhas de carne.

Acrescente a cebola, um sachê de tempero, refogue rapidamente e reserve.

Em uma panela acrescente a outra colher de manteiga e refogue as cenouras rapidamente. Acrescente o outro sachê de tempero, as ervilhas, o presunto e o creme de arroz dissolvido na água. Deixe ferver por 2 minutos após iniciar fervura. Junte o cheiro verde, a carne reservada e por último o macarrão. Deixe aquecer e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/49169-macarao-instantaneo-ao-molho-frances.html>