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

½ 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49169-macarrao-instantaneo-ao-molho-frances.html