

# MACARRONADA COM ESTROGONOFE DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo espaguete  
800 g de carne moída  
1 cebola  
2 dentes de alho grandes  
Sal e orégano a gosto  
8 colheres de catchup  
3 colheres de mostarda  
1 caixinha de creme de leite  
2 colheres de óleo  
1 pacotinho de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no óleo, deixe refogar até que fique dourado.

Acrescente a carne moída, o orégano e o sal, deixe fritar.

Coloque um pouco de água e acrescente o catchup e a mostarda.

Coloque água até que cubra a carne deixe cozinhar até que o molho fique encorpado, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Cozinhe o macarrão até q fique "al dente" escorra, coloque num refratário despeje o molho por cima e misture bem.

Cubra com o queijo ralado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53315-macarronada-com-estrogonofe-de-carne-moida.html>