

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 refrátario despeje o molho por cima e misture bem.

Cubra com o queijo ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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