

# MACARRÃO ESTROGONOFÉ RÁPIDO

## INGREDIENTES

1 tablete de macarrão instantâneo Nissin (espaguete)

Picadinho de carne bovina previamente temperada e cozida na pressão

1 pacotinho de sazón para massas

1 pitada de sal

Catchup, mostarda e creme de leite a gosto

1 colher de chá de óleo de pimenta

Batata palha a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão na água fervente e deixe cozinar até que fique quase bom (aproximadamente 4 minutos).

Escorra e reserve.

Na água que foi cozido o macarrão, ferva os pedacinhos de carne por cerca de 5 minutos, juntamente com o sazón.

Adicione a pitada de sal, o catchup, a mostarda e a pimenta. Coloque o creme de leite por último, depois que desligar o fogo, para não correr o risco de azedar.

Coloque o macarrão no molho, mexa bem e deixe cozinar por mais 2 minutos, ou o tempo necessário para ele ficar bom para comer.

Assim que tudo estiver pronto, jogue o creme de leite e mexa bem.

Coloque em uma travessa e polvilhe batata palha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/53648-macarrão-estrogonofé-rápido.html>