

MACARRONADA DE CARNE MOÍDA SIMPLES

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1/2 de 1 pacote de macarrão
1/2 cebola
1 pimenta de cheiro
1/2 cebola picada
1 alho picado
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 tomate picado em cubos
1 pacote de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Tempere a carne a seu gosto e reserve

Em uma panela, coloque a cebola e o alho para dourar em 1 colher (café) de azeite

Em seguida, coloque a carne moída temperada e acrescente um copo (americano) de água

Logo após, acrescente o tomate, mexa e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos

Quando a água estiver quase secando, acrescente o molho de tomate

Enquanto isso, coloque o macarrão para cozinhar por aproximadamente 10 minutos

Quando estiver cozido, apague o fogo e reserve

Quando o molho estiver grosso, apague o fogo e monte a macarronada

Em um refratário ou forma de sua preferência, coloque uma camada de molho seguida por uma camada de macarrão e assim sucessivamente até que a última camada seja de molho

Finalize com queijo ralado, se desejar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8970-macarronada-de-carne-moida-simples.html>