

# MACARRÃO COM CARNE MOÍDA QUE VAI TE SURPREENDER DE TÃO GOSTOSO, SEM DUVIDAS O MELHOR!!

## INGREDIENTES

300-400 gramas de carne moída

200 gramas de tomate cereja cortados ao meio

½ kg de macarrão espaguete cozido “al dente”

1 cebola média

3 dentes de alho fatiados

3 colheres(sopa) de manteiga

1 colher(cafê) de colorau

Sal, pimenta do reino e calabresa, orégano a gosto

Azeitona sem caroço a gosto

Cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa frigideira coloque a manteiga, deixe derreter, adicione a cebola picada e refogue bem. Acrescente o alho fatiado e frite muito bem até dourar.

Junte a carne moída, misture para incorporar e deixe refogar bem. Coloque o sal, a pimenta do reino, o colorau, o orégano e pimenta calabresa.

Mexe muito bem para agregar todos os temperos na carne moída. Adicione os tomates cereja e misture um pouco mais.

Coloque o cheiro verde e as azeitonas e mexa bem. Junte o macarrão cozido e mexa levemente para envolver todos os ingredientes.

E agora uma delícia de macarrão na manteiga ficou prontinho! Sirva-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16365-macarao-com-carne-moida-que-vai-te-surpreender-de-tao-gostoso-sem-duvidas-o-melhor.html>