

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(café) 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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