

MACARRONADA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

macarrão

250g de carne moída

queijo

presunto

azeitonas

molho pronto e creme de leite

MODO DE PREPARO

Adicione o macarrão em uma panela com água e óleo e deixe cozinhar por 15 minutos

Quando macarrão estiver pronto, tire da panela e escorra

Lave com bastante água e deixe em uma vasilha

Tempere a carne moída e cozinhe

Bata o molho pronto e o creme de leite em um liquidificador por um minuto

Em uma forma de vidro, coloque todos os preparos em camadas do jeito que preferir

Decore sua macarronada com azeitonas e o que mais quiser

Coloque no forno por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6942-macarronada-de-carne-moida.html>